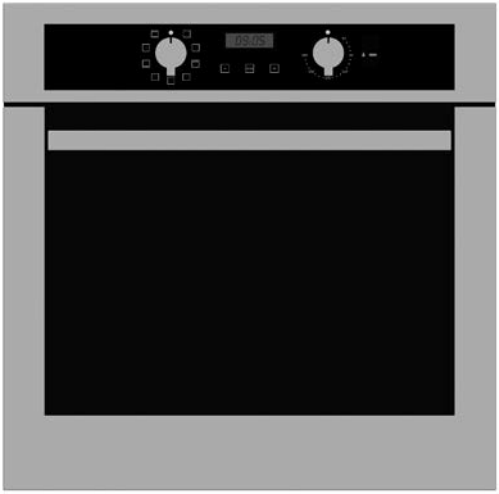
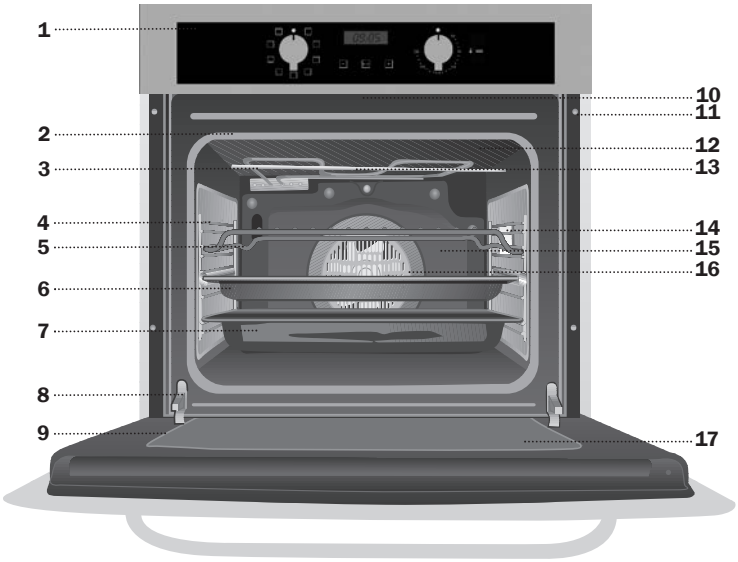
Specifiche tecniche
Feature List
Feuille de Caractéristiques
Datenblatt
Hoja de Características
Характеристики
Gegevensblad
Folha de Caracteristicas
Φύλλο Προδιαγραφών

KE 9F 60 MTL INOX



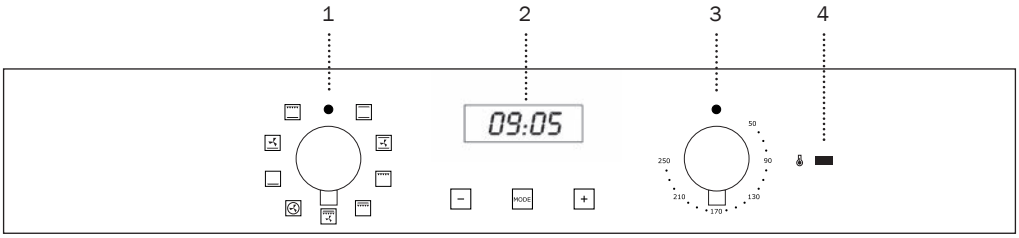
Foster

KE 9F 60 MTL INOX



1 Pannello di comando
2 Guarnizione
3 Resistenza del grill
4 Supporto cromato + Guide di scorrimento
5 Griglia
6 Vassoio per pasticceria
7 Vassoio profondo
8 Cerniera
9 Sportello
10 Uscita dell'aria di raffreddamento
11 Fissaggio al mobile
12 Schermo del grill
13 Uscita dei fumi
14 Lampada laterale
15 Pannello posteriore
16 Ventola
17 Vetro interno di grandi dimensioni

Pannello di comando



1 Selettore di funzione.
2 Orologio elettronico.
3 Selettore di temperatura.
4 Spia pilota di riscaldamento. Indica la trasmissione del calore all'alimento e si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Funzioni del forno

Spegnimento del forno

Standard

Si utilizza per dolci e torte in cui il calore ricevuto deve essere uniforme al fine di ottenere una consistenza morbida e spugnosa.

Standard ventilato

Adatto per arrosti e pasticceria. La ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del forno riducendo il tempo e la temperatura di cottura.

Grill

Gratinatura e cottura arrosto superficiale. Consente di dorare lo strato esterno degli alimenti senza modificarne la parte interna. Indicato per alimenti come bistecche, costine, pesce, pane tostato.

MaxiGrill

Consente di gratinare superfici più estese rispetto al Grill, oltre a fornire una maggiore potenza di gratinatura, per ottenere una doratura più rapida degli alimenti.

MaxiGrill ventilato

Consente una cottura arrosto uniforme e nel contempo effettua una doratura superficiale. Ideale per le grigliate. Adatto in particolar modo a porzioni di alimenti di grandi dimensioni come pollame, cacciagione, ecc. Si consiglia di collocare il pezzo di carne sulla griglia e il vassoio al di sotto, per raccogliere il liquido o i grassi di cottura.

Attenzione

Durante l'uso della funzione Grill, MaxiGrill o MaxiGrill ventilata, lo sportello deve essere tenuto chiuso.

Turbo

La ventola distribuisce il calore proveniente da una resistenza situata nella parte posteriore del forno. Grazie all'uniformità di temperatura prodotta, consente di cucinare gli alimenti su due altezze contemporaneamente.

Questa funzione consente anche di scongelare gli alimenti portando il selettore di temperatura in posizione ●.

Inferiore

Il calore proviene solo dalla parte inferiore del forno. Adatto per riscaldare piatti o far lievitare impasti.

Inferiore ventilato

Distribuisce il calore che proviene dalla parte inferiore del forno. Ideale per dolci con ripieno di marmellata o frutta, che richiedono un apporto di calore inferiore. È sempre necessario un preriscaldamento.

Grill e Inferiore

Particolarmente adatta per agli arrosti. Si utilizza per qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.

Nota

La lampadina resta accesa con qualsiasi funzione di cottura.

Regolazione dell'orologio elettronico

Al momento di collegare il forno, sul display dell'orologio lampeggia la parola AUTO e l'indicazione 0:00. Mantenere premuti i simboli + e – contemporaneamente, fino a quando viene emesso un segnale acustico e compare un punto luminoso lampeggiante tra le cifre dell'orologio. Dopodiché, toccando i simboli + o – si potrà impostare l'orologio. Infine viene emesso un segnale acustico a conferma dell'impostazione dell'ora. Rimane acceso il simbolo .

Per modificare l'ora in un secondo momento, seguire le istruzioni di cui sopra.

Funzionamento manuale

Una volta regolato l'orologio, il forno è pronto per essere utilizzato. Girando le manopole del forno, selezionare una temperatura e una funzione di cottura.

Per spegnere il formo, girare le manopole in posizione .

Funzioni dell'orologio elettronico

Allarme acustico: Emette un segnale acustico allo scadere del tempo, per questa funzione non è necessario che il forno sia acceso.

Durata della cottura: consente di cuocere per il tempo impostato, trascorso il quale il forno si spegnerà automaticamente.

Ora di fine cottura: consente di cuocere fino a un orario definito, trascorso il quale il forno si spegnerà automaticamente.

Durata della cottura e fine cottura: consente di programmare il tempo e l'ora di fine cottura. Con questa funzione il forno si accenderà automaticamente all'ora necessaria per cuocere per il tempo impostato (Tempo di cottura) e terminare la cottura in modo automatico all'ora indicata (Fine cottura).

Modifica del tono del timer acustico

1 Toccare i simboli + e – insieme. Lampeggia un punto luminoso tra le cifre sullo schermo dell'orologio.

2 Toccare il simbolo MODE per visualizzare l'indicazione "ton1" sullo schermo dell'orologio.

3 Toccando più volte il simbolo –, è possibile modificare il tono sonoro del timer.

Programmazione dell'allarme acustico

1 Mantenere premuto il simbolo MODE. Successivamente lampeggia il simbolo sullo schermo dell'orologio.

2 Selezionare il tempo dopo il quale si desidera che l'orologio emetta l'allarme acustico toccando i simboli + oppure –.

3 A questo punto verrà emesso un segnale acustico, appare l'ora attuale e il simbolo rimane acceso, per indicare che il timer è programmato.

4 Trascorso il tempo impostato, il forno emetterà un allarme acustico e il simbolo lampeggerà più rapidamente.

5 Toccare qualsiasi simbolo per silenziare il segnale acustico. Il simbolo continua a lampeggiare.

6 Mantenere premuto il simbolo MODE per disattivare la funzione.

È possibile visualizzare in qualsiasi momento il tempo rimanente, mantenendo premuto il simbolo MODE fino a quando lampeggia simbolo . A questo punto è possibile modificare il tempo impostato toccando i simboli + oppure –. Si sentirà un segnale acustico a conferma della modifica.

Programmazione del tempo di cottura

1 Mantenere premuto il simbolo MODE fino al segnale acustico. Dopodiché, toccando nuovamente il simbolo MODE, appare la parola “dur” sullo schermo dell’orologio.

2 Selezionare il tempo di cottura toccando i simboli + oppure –.

3 A questo punto verrà emesso un segnale acustico, appare l’ora attuale e il simbolo “AUTO” rimane acceso, per indicare che il forno si spegne automaticamente.

4 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.

5 Al termine della cottura, il forno si spegne ed emette un segnale acustico.

6 Toccare qualsiasi simbolo per silenziare il segnale acustico. Il forno rimane spento e il simbolo “AUTO” continua a lampeggiare.

7 Mantenere premuto il simbolo MODE fino al segnale acustico per disattivare la funzione; infine girare le manopole in posizione ● per spegnere il forno.

È possibile visualizzare e modificare in qualsiasi momento il tempo di cottura restante. A tal fine, seguire le istruzioni di cui sopra.

Per annullare questa funzione, basta toccare i simboli + e – insieme.

Programmazione dell’ora di fine cottura

1 Mantenere premuto il simbolo MODE fino al segnale acustico. Successivamente, toccare il simbolo MODE, fino a quando non compare la parola “End” sullo schermo dell’orologio.

2 Selezionare l’ora di fine cottura toccando i simboli + oppure –.

3 A questo punto verrà emesso un segnale acustico, appare l’ora attuale e il simbolo “AUTO” rimane acceso, per indicare che il forno si spegne automaticamente.

4 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.

5 Raggiunta l’ora di termine della cottura, il forno si spegne ed emette un segnale acustico.

6 Toccare qualsiasi simbolo per silenziare il segnale acustico. Il forno rimane spento e il simbolo “AUTO” continua a lampeggiare.

7 Mantenere premuto il simbolo MODE fino al segnale acustico per disattivare la funzione; infine girare le manopole in posizione ● per spegnere il forno.

Questa funzione può essere utilizzata anche se il forno è già in funzione. A tal fine seguire le istruzioni indicate, a eccezione della numero 4.

È possibile visualizzare in qualsiasi momento l’ora di fine cottura seguendo l’istruzione N°1. Per modificare l’ora di fine cottura è necessario annullare la funzione, toccando i simboli + e – insieme, quindi riprogrammarla seguendo le istruzioni di cui sopra.

Programmazione della durata di cottura e dell’ora di fine cottura

1 Mantenere premuto il simbolo MODE fino al segnale acustico. Dopodiché, toccando nuovamente il simbolo MODE, appare la parola “dur” sullo schermo dell’orologio.

2 Selezionare il tempo di cottura toccando i simboli + oppure –.

3 Sarà emesso un segnale acustico, sarà visualizzata l’ora corrente e il simbolo “AUTO”.

4 Mantenere premuto il simbolo MODE fino al segnale acustico. Successivamente, toccare il simbolo MODE, fino a quando non compare “End” sullo schermo dell’orologio.

5 Selezionare l’ora di fine cottura toccando i simboli + oppure –.

6 Sarà emesso un segnale acustico, sarà visualizzata l’ora corrente e il simbolo “AUTO”.

7 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.

8 Il forno rimane spento, con il simbolo AUTO sullo schermo dell'orologio. Il forno adesso è programmato.

9 Quando si raggiunge l'ora di inizio cottura, il forno si accenderà e resterà in funzione per il tempo impostato. Sullo schermo dell'orologio sono illuminati i simboli AUTO e .

10 Raggiunta l'ora programmata di termine della cottura, il forno si spegne ed emette un segnale acustico.

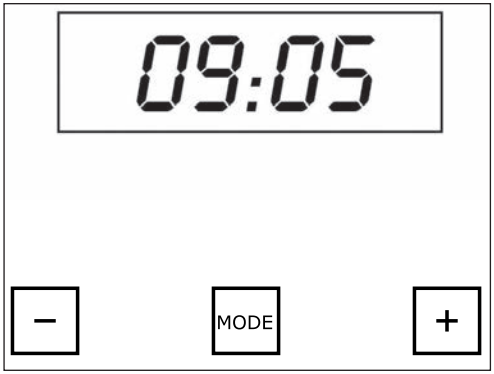
11 Premere qualsiasi tasto per silenziare il segnale acustico. Il forno rimane spento e il simbolo "AUTO" continua a lampeggiare.

12 Mantenere premuto il simbolo MODE fino al segnale acustico per disattivare la funzione; infine girare le manopole in posizione ● per spegnere il forno.

È possibile visualizzare in qualsiasi momento la programmazione dell'orologio seguendo le istruzioni nº 1 e 4.

Per modificare la programmazione è necessario annullare la funzione, toccando i simboli + e – insieme, quindi riprogrammarla seguendo le istruzioni di cui sopra.

Attenzione
In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, la programmazione dell'orologio elettronico sarà cancellata e sull'orologio sarà visualizzata l'indicazione 00:00. Sarà quindi necessario procedere a una nuova regolazione e programmazione.



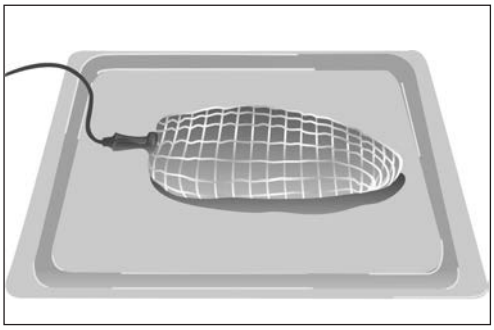
Cotture con sonda per carne

La sonda per carne misura la temperatura all'interno dell'arrosto. Quando la sonda rileva una temperatura precedentemente selezionata, il forno si scollega automaticamente.

Cucinando con la sonda per carne garantiamo un risultato di cottura ottimale indipendentemente dal tipo di carne o dal peso dell'arrosto.

Come posizionare la sonda per carne?

- Usare esclusivamente la sonda per carne originale, fornita insieme al forno.
- Inserire la sonda prima di iniziare la cottura.
- Infilare la sonda su un lato dell'arrosto affinché la punta raggiunga il centro del pezzo di carne.
- Inserire completamente la sonda fino all'impugnatura.

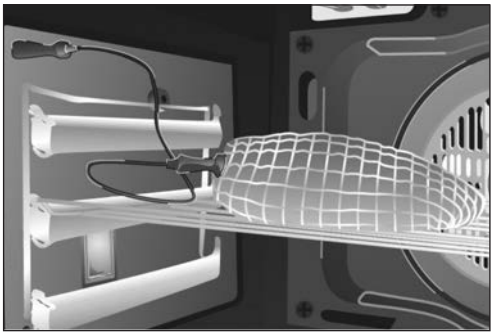


- Si raccomanda di girare l'arrosto a metà cottura; tenerne conto per non avere problemi con la sonda.
- La punta della sonda non deve toccare l'osso o altre zone di grasso. Non deve neanche toccare zone cave, come può succedere nel caso del pollame o della selvaggina.

Utilizzo della sonda per carne

1 Inserire nel forno l'arrosto preparato con la sonda per carne.

2 Inserire completamente il connettore della sonda nella presa ubicata sul lato superiore sinistro del forno.



3 Una volta collegata la sonda per carne al forno, sul lato sinistro del display dell'orologio sarà visualizzata la temperatura misurata dalla sonda e sul lato destro apparirà la temperatura selezionata per preimpostazione per la sonda (80 °C).

Importante
Se la sonda per carne misura temperature molto basse (prodotti molto freddi), il display dell'orologio indicherà 30 °C. Al contrario, se la sonda misura temperature molto alte, sul display si visualizzerà 99 °C.

Se la sonda non viene collegata correttamente, l'orologio emetterà un segnale sonoro per indicare un problema di collegamento.

4 Premendo i simboli + o – sarà possibile modificare la temperatura desiderata da applicare all'interno dell'arrosto. Importante: la prima volta che preme qualsiasi simbolo, dovrà farlo in modo prolungato. Poi potrà premere rapidamente in modo ripetuto.

5 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.

6 Quando la sonda rileva all'interno dell'arrosto la temperatura selezionata, il forno viene disattivato e verrà emesso un segnale acustico.

7 Premere qualsiasi tasto per bloccare il segnale acustico.

8 Portare i comandi del forno in posizione ● e scollegare la sonda per carne.

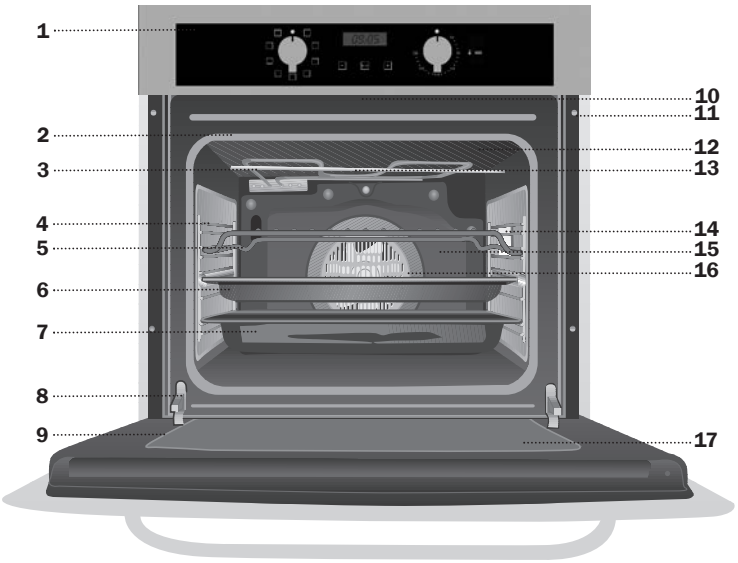
9 L'arrosto è pronto per essere servito, cotto al punto giusto.

Attenzione
Durante la cottura con la sonda per carne, premendo MODE in modo prolungato sarà possibile accedere alle funzioni di programmazione dell'orologio come l'allarme. Sul display dell'orologio saranno visualizzate sempre le temperature della sonda, ma se il simbolo 🔔 risulta illluminato significa che l'allarme è programmato.

Tabella con valori indicativi di cottura con la sonda per carne.

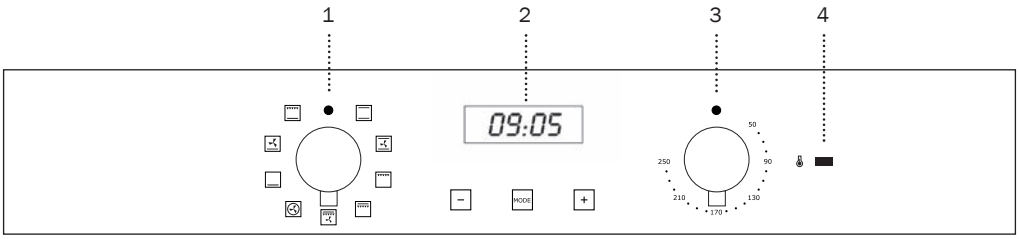
COTTURA	Temperatura sonda	Osservazioni
Roast-beef	35 - 40 °C	AL SANGUE
Roast-beef	45 - 50 °C	MEDIA COTTURA
Roast-beef	55 - 60 °C	BEN COTTO
Cosciotto di agnello	65 - 70 °C	
Cosciotto di maiale	80 - 85 °C	
Lombata	65 - 70 °C	
Prosciutto	80 - 85 °C	
Pollo	75 - 80 °C	
Tacchino arrosto	80 - 85 °C	

KE 9F 60 MTL INOX



1 Control Panel
2 Oven Seal
3 Grill Element
4 Chrome Support + Telescopic Guides
5 Oven Grid
6 Cake Tray
7 Deep Tray
8 Hinge
9 Door
10 Air Outlet for Cooling
11 Cabinet Mounting
12 Grill Screen
13 Smoke Outlet
14 Side light
15 Back Wall Panel
16 Fan
17 Large Inner Glass Door

Control Panel



1 Function selector
2 Electronic clock
3 Temperature selector
4 Heating indicator light. Indicates that the heat is going to the food and it goes out when the set temperature is reached.

Oven Functions

● **Switch off oven**

Conventional

It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.

Conventional with fan

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.

Grill

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.

MaxiGrill

Allows greater surfaces to be prepared, than with the grill, together with higher power reducing the time required for browning of the food.

MaxiGrill with fan

Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for grills. Special for large volume pieces, such as poultry, game etc. It is recommended to put the item on a rack with a tray beneath to collect the stock and juices.

Caution

While using the Grill, MaxiGrill or MaxiGrill with fan, the door must be kept closed.

Turbo

The fan distributes the heat produced by an element located at the rear of the oven. Due to the uniform heat distribution, it allows roasting and baking to take place at two heights at the same time.

This cooking mode allows defrosting of food. To do this, set the temperature selector to ● position.

Lower element

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.

Lower element with fan

It distributes the heat from the lower part of the oven and is ideal for cakes with jam or fruit filling, which only require heating from beneath. Pre-heating is always necessary.

Grill and Lower element

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.

Note

The pilot light remains on in any cooking function.

Setting the Electronic Clock

When you switch on the oven, you will notice that the word AUTO will flash on the display with 0:00. Press the + and – symbols until you hear a beep and see a dot flashing between the digits of the clock. Then set the clock time by pressing on the + or – symbols. You will hear a beep to confirm that the time has been set. The symbol will remain lit.

Should you wish to change the time, follow these instructions again.

Manual Operation

After setting the clock, the oven is ready for use. Select a cooking temperature and function by pressing and turning the oven controls.

To turn off the oven, set the controls to ● .

Electronic Clock Functions

Timer Alarm: An audible signal is produced at the programmed time, even if the oven is not being used.

Cooking Time: This function allows you to programme cooking time length, after which the oven will turn off automatically.

Cooking Stop Time: This function allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically.

Cooking Time and Cooking Stop Time: This function allows both cooking time length and the stop time to be programmed. The oven switches on automatically at the set time and operates for the cooking time it has been programmed for. It switches itself off automatically at the entered stop time.

Changing the Clock Alarm Tone

1 Press + and - at the same time. You will notice a dot light up between the + and – symbols on the clock display.

2 Press MODE and you will see “ton1” light up on the clock display.

3 The alarm tone can be changed by repeatedly pressing on the – symbol.

Programming the Timer Alarm

1 Press on MODE. The symbol will flash on the clock display.

2 Select the length of time after which you want the alarm to sound by pressing on + or –.

3 The alarm will be confirmed by two consecutive beeps and the display will show the current time. The symbol will remain lit.

4 At the programmed time, the alarm will sound and the symbol will begin to flash.

5 Press on any symbol to turn off the alarm. The symbol will continue to flash.

6 Keep pressing MODE until the function is switched off.

You can see how much time is left at any time by pressing MODE until the symbol flashes. You can then change the selected time by pressing + or –. The beep you hear will confirm the new time has been set.

Programming Cooking Time

1 Press MODE until you hear a beep. Press MODE again and the word “dur” will appear on the clock display.

2 Select the cooking time by pressing + or –.

3 You will then hear a beep and the present time and the word “AUTO” will light up to show that the oven will switch off automatically.

4 Select a cooking function and temperature.

5 When the set cooking time is over, the oven will turn off and an alarm will sound.

6 Press any symbol to turn off the alarm. The oven will remain off and AUTO will continue to flash.

7 Keep pressing on MODE until you hear a beep to show the function is now off. Then set the controls to ● to switch off the oven.

You can see how much time is left and change the remaining cooking time. Follow the previous instructions.

To cancel this function, just press + and – at the same time.

Programming the Cooking Stop Time

1 Press MODE until you hear a beep. Then press MODE until the word “End” appears on the clock display.

2 Select the cooking stop time by pressing + or –.

3 You will then hear a beep and the present time and the word “AUTO” will light up to show that the oven will switch off automatically.

4 Select a cooking function and temperature.

5 When it is the time for cooking to stop, the oven will switch off and an alarm will sound.

6 Press any symbol to turn of the alarm. The oven will remain off and AUTO will continue to flash.

7 Keep pressing on MODE until you hear a beep to show the function is now off. Then set the controls to ● to switch off the oven.

You can use this function even if you are cooking with the oven. If this is the case, follow all of the above instructions except No. 4.

You can see the stop cooking time at any time by following instruction No.1.

Programming Cooking Time and Cooking Stop Time

1 Press MODE until you hear a beep. If you press MODE again, the word “dur” will appear on the clock display.

2 Select the cooking time by pressing + or –.

3 A beep will then sound and the present time and AUTO will show.

4 Press MODE until you hear a beep. Then press MODE until the word “End” appears on the clock display.

5 Select the stop cooking time by pressing + or –.

6 A beep will then sound and the present time and AUTO will show.

7 Select a cooking function and temperature.

8 The oven will remain off with AUTO on the clock display. The oven is now programmed.

9 When it is the time for cooking to start, the oven will switch on and cooking will continue for the selected time. The symbols AUTO and ♨ will light up on the clock display.

10 When the programmed time is reached, the oven will switch itself off and an alarm will sound.

11 Press any symbol to stop the alarm. The oven will remain off and AUTO will continue to flash.

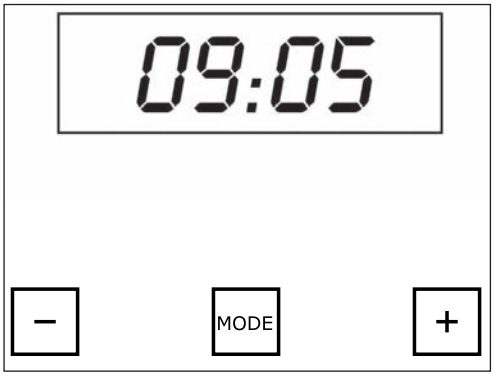
12 Press MODE until you hear a beep in order to switch off the function. Then set the controls to ● to switch off the oven.

You can see the state of the timer at any time by following instructions 1 and 4.

If you wish to modify the timer setting, you must cancel the function by pressing + and – at the same time. Re-programme the oven by following the instructions given.

Caution

In the event of power failure, your electronic clock timer settings will be erased and 00:00 will flash on the display. Reset the clock and programme again.



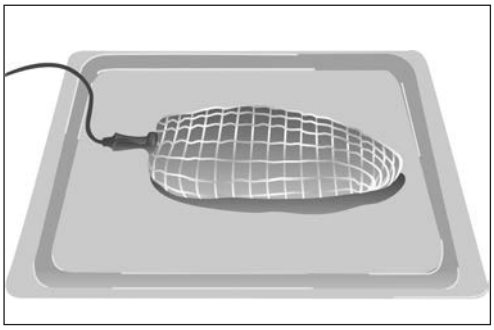
Cooking with the meat probe

The meat probe measures the temperature inside a roast. When the probe detects a previously set temperature, the oven will turn off automatically.

Cooking with the meat probe ensures optimum results for any type of meat or size of roast.

Inserting the meat probe.

- Use only the original meat probe, supplied with the oven.
- Insert the probe before roasting begins.
- Insert the probe into the side of the roast so that the point reaches its centre.
- Insert the entire probe, up to the handle.

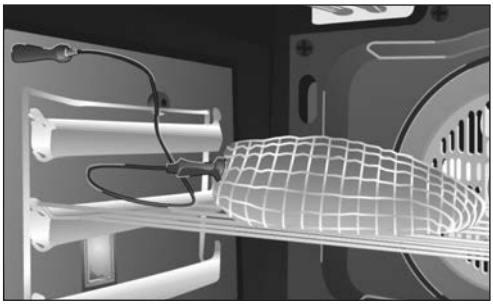


- It is recommended to turn the roast over halfway through cooking. Bear this in mind when placing the probe to avoid problems with it later.
- The point of the probe must not be touching the bone or fatty areas. Also, it should not be in a hollow area, which could happen with poultry.

Using the meat probe

1 Put the roast with the probe already in it into the oven.

2 Plug the probe into the socket in the upper left side of the oven.



3 After turning on the meat probe, the temperature currently measured by the meat probe can be seen on the left side of the clock display, the default temperature for the probe (80 °C) can be seen on the right side.

NB

If the meat probe measures a low temperature (chilled products), the clock display will read 30 °C. On the contrary, if the probe measures high temperatures, the clock display will show 99 °C.

If the probe does not connect properly, an alarm will sound indicating that it is not properly connected.

4 Pressing the symbols + or – will change the desired temperature for the inside of the roast. When pressing either symbol for the first time, hold down for a few seconds. Then, you can press quickly and repeatedly.

5 Select a cooking function and temperature.

6 When the probe detects that the temperature selected for the roast has been reached, the oven will turn off and an alarm signal will sound.

7 Press any symbol to stop the alarm.

8 Set the controls to position ● and turn off the meat probe.

9 The roast is just right and ready to serve.

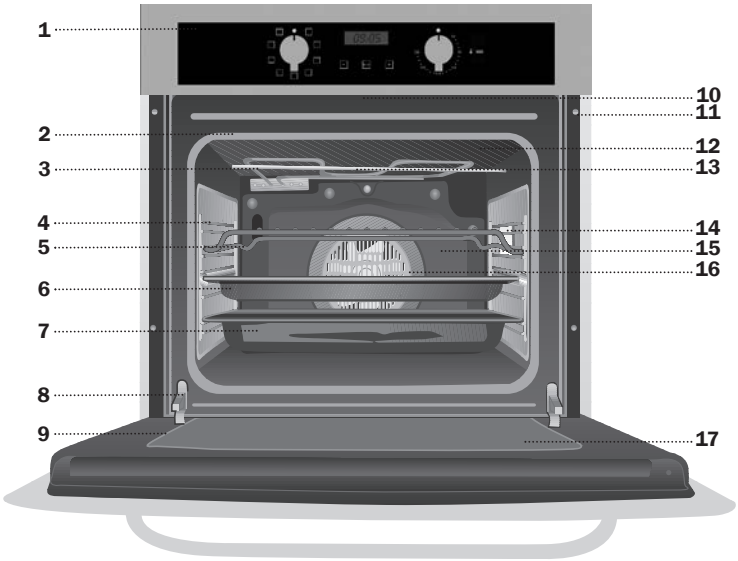
Caution

While cooking with the meat probe, the timer setting functions such as the alarm can be accessed by pressing MODE. The clock display will always show the probe temperature but if the ⏰ symbol is lit up, this indicates that the alarm is programmed.

Cooking chart: suggested temperatures for cooking with the meat probe.

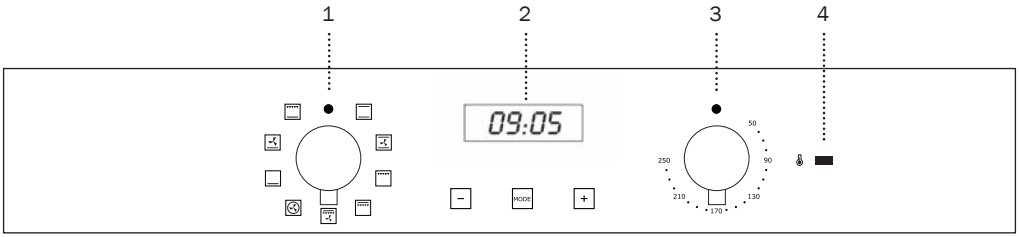
CUT	Probe Temperature	Notes
Roast-Beef	35 - 40 °C	RARE
Roast-Beef	45 - 50 °C	MEDIUM
Roast-Beef	55 - 60 °C	WELL DONE
Leg of lamb	65 - 70 °C	
Ham hock	80 - 85 °C	
Loin of pork	65 - 70 °C	
Roast ham	80 - 85 °C	
Chicken	75 - 80 °C	
Turkey	80 - 85 °C	

KE 9F 60 MTL INOX



1 Panneau de commande
2 Joint de four
3 Résistance du grill
4 Support chromé + Guides télescopique
5 Grille
6 Plateau à Patisserie
7 Plateau pour Rôtis
8 Charnière
9 Porte
10 Sortie d'air de réfrigération
11 Fixation au meuble
12 Écran du grill
13 Sortie des fumées
14 Ampoules latérales
15 Panneau du fond
16 Turbine
17 Vitre intérieure de grande taille

Panneau frontal de commande



1 Sélecteur de fonctions
2 Horloge électronique
3 Sélecteur de températures
4 Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte.

Fonctions du four

● Arrêt du four

Conventionnel
Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse.

Conventionnel avec turbine
Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four.

Grill
Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts.

MaxiGrill
Permet de gratiner des surfaces plus grandes qu'avec le Grill avec une puissance pour gratiner supérieure, qui permet ainsi de dorer l'aliment de façon plus rapide.

MaxiGrill avec turbine
Permet en même temps de rôtir de façon uniforme et de dorer superficiellement. Idéal pour les grillades. Spécial pour les pièces volumineuses telles que les volailles, le gibier. Il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille du four et la lèchefrite en-dessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.

Attention
Quand on utilise la fonction Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill avec Turbine, la porte doit rester fermée.

Turbo
La turbine répartit la chaleur qui provient d'une résistance située à la partie arrière du four. Grâce à l'uniformité de la chaleur produite, on peut cuisiner à 2 hauteurs en même temps.

Cette function permet de décongeler doucement des mets. Pour l'utilisation, réglez le sélecteur des temperatures sur la position ●.

Résistance inférieure
La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues.

Résistance inférieure avec Turbine
Elle distribue la chaleur qui provient de la partie inférieure du four. Idéal pour les gâteaux fourrés avec de la confiture ou des fruits, qui requièrent seulement un apport de chaleur inférieur. Il est toujours nécessaire de préchauffer.

Grill et résistance inférieure
Spécial pour les rôtis. Peut être utilisé pour toutes sortes de pièces, indépendamment de leur volume.

Attention

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

Réglage de l'heure sur l'horloge électronique

Lors de la mise en marche du four, vous verrez le mot AUTO et l'indication 0:00 clignoter sur l'afficheur de l'horloge. Appuyez simultanément et de façon prolongée sur les symboles + et –, vous entendrez alors un bip et vous verrez un point lumineux clignotant entre les chiffres de l'horloge. Ensuite, réglez l'heure de l'horloge en appuyant sur les symboles + ou –. Vous entendrez ensuite un bip pour confirmer l'heure sélectionnée. Le symbole restera allumé.

Si vous désirez modifier l'heure, veuillez suivre les instructions précédemment indiquées.

Fonctionnement manuel

Une fois l'horloge réglée, votre four est prêt à fonctionner. Appuyez et tournez les commandes du four pour sélectionner une température et une fonction de cuisson.

Pour arrêter le four, placez les commandes sur la position ● .

Fonctions de l'horloge électronique

Avertisseur : il génère un signal sonore lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Pour l'utiliser, il n'est pas nécessaire que le four soit en cours de cuisson.

Durée de cuisson : permet d'ajuster le temps de cuisson. Lorsque la durée sélectionnée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

Heure de fin de cuisson : permet d'ajuster le temps de cuisson jusqu'à une certaine heure. Lorsque l'heure sélectionnée est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Durée et fin de cuisson : permet de programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. Cette fonction permet une mise en marche automatique du four pour l'heure choisie, et la durée de cuisson sélectionnée (Durée). Le four s'éteint automatiquement à l'heure indiquée (fin de cuisson).

Changement de la tonalité de l'avertisseur de l'horloge

1 Appuyez simultanément sur les symboles + et –. Vous verrez un point lumineux clignoter entre les chiffres de l'afficheur de l'horloge.

2 Appuyez sur le symbole MODE et vous verrez l'indication « ton1 » sur l'afficheur de l'horloge.

3 En appuyant de manière répétée sur le symbole –, vous pourrez modifier la tonalité de l'avertisseur sonore.

Programmation de l'avertisseur

1 Appuyez longtemps sur MODE. Ensuite, vous verrez le symbole clignoter sur l'afficheur de l'horloge.

2 Sélectionnez le temps après lequel vous désirez que l'horloge sonne en appuyant + ou –.

3 Vous entendrez alors 1 bip puis l'heure s'affichera et le symbole restera allumé, indiquant que l'avertisseur est activé.

4 Une fois écoulé le délai programmé, un signal sonore se fera entendre et le symbole se mettra à clignoter.

5 Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore. Le symbole continuera de clignoter.

6 Appuyez longtemps sur le symbole MODE afin de terminer la fonction.

À tout moment vous pouvez visualiser le temps restant en appuyant de façon prolongée sur le symbole MODE jusqu'à ce que le symbole clignote. Vous pouvez alors modifier le temps sélectionné en appuyant sur les symboles + ou –. Vous entendrez ensuite 1 bip confirmant la modification .

Programmation de la durée de cuisson

1 Appuyez longtemps sur le symbole MODE jusqu'à l'émission d'un bip. Ensuite, en appuyant de nouveau sur le symbole MODE, le mot « dur » apparaît sur l'afficheur de l'horloge.

2 Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur + ou -.

3 Après quoi, un bip retentit, l'heure apparaît et le symbole « AUTO » reste allumé, indiquant l'extinction automatique du four.

4 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

5 Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint et un signal sonore retentit.

6 Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore. Le four reste éteint et le symbole « AUTO » continue de clignoter.

7 Appuyez longtemps sur le symbole MODE jusqu'à l'émission d'un bip pour terminer la fonction. Ensuite, mettez les commandes en position ● pour éteindre le four.

À tout moment, vous pouvez visualiser et modifier le temps de cuisson restant. Pour ce faire, veuillez suivre les instructions précédemment indiquées.

Si vous désirez annuler cette fonction, il vous suffit d'appuyer simultanément sur les symbole + et -.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

1 Appuyez longtemps sur le symbole MODE jusqu'à l'émission d'un bip. Ensuite, pressez le symbole MODE jusqu'à l'apparition du mot « End » sur l'afficheur de l'horloge.

2 Sélectionnez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur + ou –.

3 Après quoi, un bip retentit, l'heure apparaît et le symbole « AUTO » reste allumé, indiquant l'extinction automatique du four.

4 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

5 Une fois arrivé à l'heure de fin de cuisson, le four s'éteint et un signal sonore retentit.

6 Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore. Le four reste éteint et le symbole « AUTO » continue de clignoter.

7 Appuyez longtemps sur le symbole MODE jusqu'à l'émission d'un bip pour terminer la fonction. Ensuite, mettez les commandes en position ● pour éteindre le four.

Vous pouvez utiliser cette fonction même en cours de cuisson. Il suffit alors de suivre ces mêmes instructions, à l'exception de l'étape 4.

À tout moment, vous pouvez visualiser l'heure de fin de cuisson en suivant l'instruction nº 1. Si vous souhaitez modifier l'heure de fin de cuisson, vous devrez annuler la fonction en appuyant simultanément sur + et –, et la reprogrammer en suivant les instructions précédemment indiquées.

Programmation de la durée et de la fin de cuisson

1 Appuyez longtemps sur le symbole MODE jusqu'à l'émission d'un bip. Ensuite, en appuyant de nouveau sur le symbole MODE, le mot « dur » apparaît sur l'afficheur de l'horloge.

2 Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur + ou –.

3 Après quoi, un bip retentit, l'heure apparaît et le symbole « AUTO ».

4 Appuyez longtemps sur le symbole MODE jusqu'à l'émission d'un bip. Ensuite, appuyez sur le symbole MODE jusqu'à apparition du mot « End » sur l'afficheur de l'horloge.

5 Sélectionnez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur + ou –.

6 Après quoi, un bip retentit, l'heure apparaît et le symbole « AUTO ».

7 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

8 Le four reste éteint. Le symbole AUTO reste affiché sur l'afficheur de l'horloge. Votre four est programmé.

9 Lorsque vous atteindrez l'heure du début de la cuisson, le four se mettra en marche et la cuisson se fera durant le temps sélectionné. Sur l'afficheur de l'horloge, les symboles AUTO et sont allumés.

10 Une fois arrivé à l'heure de fin de cuisson programmée, le four s'éteint et un signal sonore retentit.

11 Appuyez sur n'importe quel symbole pour arrêter le signal sonore. Le four reste éteint et le symbole « AUTO » continue de clignoter.

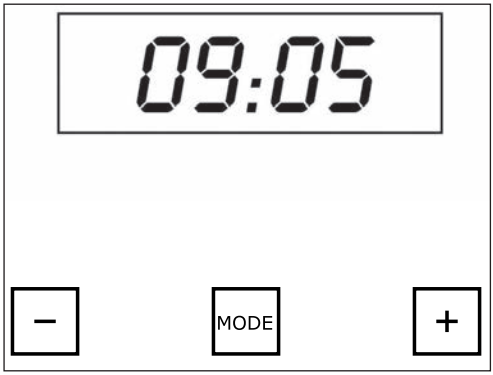
12 Appuyez longtemps sur le symbole MODE jusqu'à l'émission d'un bip pour arrêter la fonction. Ensuite, mettez les commandes en position ● pour éteindre le four.

À tout moment, vous pouvez visualiser la programmation de votre horloge en suivant les instructions n° 1 et 4.

Si vous désirez modifier la programmation, vous devrez annuler la fonction en appuyant simultanément sur + et –, et la reprogrammer en suivant les instructions précédemment indiquées.

Attention

En cas de coupure de courant, toute la programmation de l'horloge électronique sera annulée et l'indication 00:00 clignotera sur l'afficheur de l'horloge. Il vous faudra alors remettre l'horloge à l'heure et procéder à une nouvelle programmation.



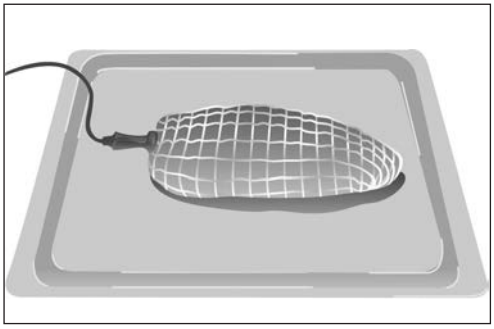
Cuissons avec Sonde à Viande

La sonde à viande mesure la température à l'intérieur du rôti. Lorsque la sonde détecte une température sélectionnée au préalable, le four se déconnecte automatiquement.

Cuisiner avec la sonde à viande vous assure un résultat de cuisson optimal, quel que soit le type de viande ou le poids du rôti.

Comment placer la sonde à viande ?

- N'utilisez que la sonde à viande d'origine, fournie avec le four.
- Placez la sonde avant de commencer la cuisson du rôti.
- Plantez la sonde dans un côté du rôti afin que la pointe reste au centre de ce dernier.
- Plantez la sonde entièrement jusqu'au manche.

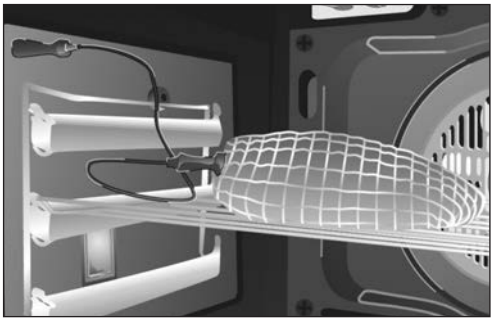


- Il est conseillé de retourner le rôti au milieu de la cuisson en prenant garde à la sonde.
- La pointe de la sonde ne doit toucher ni l'os ni la graisse. Elle ne doit pas non plus se trouver dans une zone creuse comme cela peut être le cas avec les volailles.

Utilisation de la sonde à viande

1 Introduisez le rôti préparé avec la sonde à viande dans le four.

2 Branchez le connecteur de la sonde dans la prise située en haut à gauche du four.



3 Une fois la sonde à viande connectée au four, la température mesurée par la sonde apparaîtra à gauche de l'écran indiquant l'heure et la température sélectionnée par défaut pour la sonde (80 °C) apparaîtra à droite de l'écran.

Important

Si la sonde à viande mesure des températures très basses (produits très froids), l'écran indiquera 30 °C. À l'inverse, si la sonde mesure des températures très élevées, l'écran indiquera 99 °C.

Si la sonde n'est pas correctement connectée, l'horloge du four émettra un signal sonore d'avertissement.

4 Pour atteindre la température souhaitée à l'intérieur du rôti, appuyez sur les symboles + ou -. N'oubliez pas : lors de leur première utilisation, maintenez les différentes touches enfoncées. Par la suite, vous pourrez effectuer une pression rapide et répétée.

5 Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.

6 Lorsque la sonde détectera à l'intérieur du rôti la température que vous avez sélectionnée, le four se déconnectera et un signal sonore retentira.

7 Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

8 Placez les commandes du four en position ● et déconnectez la sonde à viande.

9 Le rôti, cuit à point, est prêt à être servi.

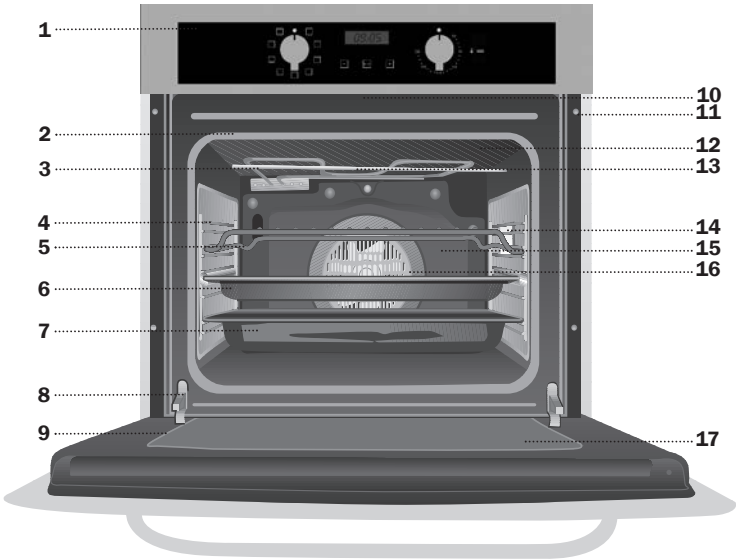
Attention

Si vous maintenez la touche MODE enfoncée lors de la cuisson avec la sonde à viande, vous pourrez avoir accès aux fonctions de programmation de l'horloge et de l'avertisseur. L'écran de l'horloge indique continuellement les températures de la sonde, si le symbole 🔔 s'allume, cela signifie que l'avertisseur est programmé.

Tableau de valeurs d'orientation de cuisson avec la sonde à viande.

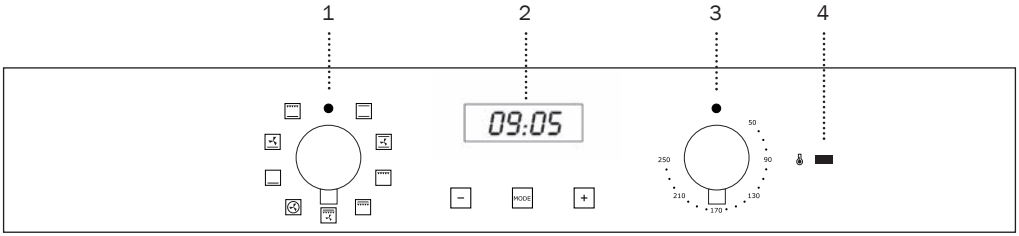
CUISSON	Température sonde	Observations
Rosbif	35 - 40 °C	SAIGNANT
Rosbif	45 - 50 °C	À POINT
Rosbif	55 - 60 °C	BIEN CUIT
Gigot d'agneau	65 - 70 °C	
Épaule	80 - 85 °C	
Filet de porc	65 - 70 °C	
Jambon	80 - 85 °C	
Poulet	75 - 80 °C	
Rôti de dinde	80 - 85 °C	

KE 9F 60 MTL INOX



1 Bedienfeld
2 Backofendichtung
3 Grillwiderstand
4 Verchromte Halterung + Teleskopführung
5 Rost
6 Backblech tief
7 Backblech
8 Scharnier
9 Tür
10 Kühlluftaustritt
11 Befestigung am Einbauschrank
12 Grillblech
13 Abzug
14 Seitenlampen
15 Rückwand
16 Ventilator
17 Große Innenglasscheibe

Bedienfeld



1 Funktionswähler.
2 Elektronikuhr.
3 Temperaturwähler.
4 Kontrolleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Funktionen des Herds

● **Ausschalten des Herds**

Normal

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen.

Normal mit Umluft

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd.

Grill

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.

MaxiGrill

Grillen auf größerer Oberfläche und mit größerer Leistung als mit dem Grill, hierdurch erfolgt ein schnelleres Bräunen der Speisen.

MaxiGrill mit Umluft

Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder MaxiGrill mit Umluft muß die Herdtür geschlossen sein.

Turbo

Der Lüfter verteilt die von einem an der Rückseite des Herds angeordneten Heizwiderstand erzeugte Wärme. Auf Grund der erzeugten gleichmäßigen Temperatur verteilung ist ein Garen in 2 Etagen gleichzeitig möglich.

Wenn Sie den Temperaturregler auf null stellen, können Sie mit dieser Funktion ● die Nahrungsmittel auftauen.

Unterhitze

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.

Unterhitze mit Umluft

Verteilt die im Unterteil des Herds erzeugte Wärme. Ideal für Gebäck mit Marmeladen-oder Obstfüllung, bei denen eine Erwärmung von unten erfolgen muß. Der Herd muß immer vorgeheizt werden.

Grill und Unterhitze

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.

Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

Einstellen der Uhrzeit der Elektronikuhr

Wenn Sie den Backofen an das Netz anschließen, blinken auf der Uhr das Wort AUTO und die Anzeige 0:00. Drücken Sie gleichzeitig und länger die Symbole + und –, dann hören Sie einen Piepton und sehen einen blinkenden Leuchtpunkt zwischen den Ziffern der Uhr; danach drücken Sie zur Zeiteinstellung die Symbole + oder –. Schließlich hören Sie einen Piepton zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit. Das Symbol bleibt erleuchtet.

Wenn Sie irgendwann die Uhrzeit ändern wollen, folgen Sie den vorstehend erwähnten Anleitungen.

Manueller Betrieb

Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen betriebsbereit. Durch Drücken und Drehen der Bedienknöpfe können Sie Temperatur und Garfunktionen wählen.

Um den Backofen auszuschalten, drehen Sie den Knopf auf ● .

Funktionen der Elektronikuhr

Küchenwecker: Erzeugt ein Signal am Ende der eingestellten Zeit, unabhängig davon, ob der Backofen heizt oder nicht.

Garzeit-Dauer: Ermöglicht das Garen während der gewählten Zeit, danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Garzeit-Ende: Ermöglicht die Garung bis zu einer vorgewählten Zeit; danach schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende: Ermöglicht die Einstellung der Dauer und der Endzeit der Garung. Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch zu der passenden Uhrzeit für die vorgewählte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.

Ändern des Wecker-Tons

1 Berühren Sie gleichzeitig die Symbole + und –. Sie sehen einen blinkenden Leuchtpunkt zwischen den Ziffern der Uhr.

2 Berühren Sie das Symbol MODE und Sie sehen die Anzeige “ton1” auf der Uhr.

3 Indem Sie das Symbol – wiederholt berühren, können Sie den Ton des Weckers ändern.

Programmierung des Weckers

1 Drücken Sie das Symbol MODE längere Zeit. Danach blinkt das Symbol auf der Uhr.

2 Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Wecker ertönen soll, indem Sie die Symbole + oder – drücken.

3 Danach ertönt ein Piepton, die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol bleibt erleuchtet, um anzuzeigen, dass der Wecker programmiert ist.

4 Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Symbol fängt an zu blinken.

5 Berühren Sie irgendein Symbol, um das Signal abzustellen. Das Symbol blinkt weiterhin.

6 Drücken Sie längere Zeit das Symbol MODE, um die Funktion auszuschalten.

Sie können jederzeit die Restzeit sehen, indem Sie das Symbol MODE lange drücken, bis das Symbol blinkt. So können Sie auch die gewählte Zeit ändern, indem Sie die Symbole + oder – berühren. Danach hören Sie einen Piepton zur Bestätigung der Änderung.

Programmierung der Gar-Dauer

1 Drücken Sie so lange das Symbol MODE, bis ein Piep ertönt. Danach berühren Sie nochmals das Symbol MODE und das Wort "dur" erscheint auf der Uhr.

2 Wählen Sie die Gardauer, indem Sie die Symbole + oder – drücken.

3 Danach ertönt ein Piep, die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol "AUTO" leuchtet permanent und zeigt damit an, dass der Backofen sich automatisch abschalten wird.

4 Wählen Sie eine Funktion und eine Gar-Temperatur.

5 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen ab und es ertönt ein Signal.

6 Berühren Sie irgendein Symbol, um das Signal abzustellen. Der Backofen bleibt ausgeschaltet; das Symbol "AUTO" blinkt.

7 Drücken Sie so lange das Symbol MODE, bis ein Piep ertönt, um die Funktion zu beenden. Danach drehen Sie den Knopf auf Position ● , um den Backofen abzuschalten.

Sie können jederzeit die verbleibende Garzeit sehen und ändern. Dazu befolgen Sie bitte die vorher erwähnten Anleitungen.

Wenn Sie diese Funktion beenden möchten, drücken Sie gleichzeitig + und -.

Programmierung des Garzeit-Endes

1 Drücken Sie so lange das Symbol MODE, bis ein Piep ertönt. Danach drücken Sie das Symbol MODE, bis das Wort "End" auf der Uhr erscheint.

2 Wählen Sie das Garzeit-Ende, indem Sie die Symbole + oder – drücken.

3 Danach ertönt ein Piep, die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt und das Symbol "AUTO" leuchtet permanent und zeigt damit an, dass der Backofen sich automatisch abschalten wird.

4 Wählen Sie eine Funktion und eine Gar-Temperatur.

5 Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen ab und es ertönt ein Signal.

6 Berühren Sie irgendein Symbol, um das Signal abzustellen. Der Backofen bleibt ausgeschaltet; das Symbol "AUTO" blinkt.

7 Drücken Sie so lange das Symbol MODE, bis ein Piep ertönt, um die Funktion zu beenden. Danach drehen Sie den Knopf auf Position ● , um den Backofen abzuschalten.

Sie können diese Funktion einstellen, auch wenn der Backofen schon in Betrieb ist. Dazu folgen Sie den Anleitungen unter Punkt 4.

Sie können jederzeit das Garzeit-Ende sehen, indem Sie den Anleitungen unter Nr. 1 folgen. Wenn Sie das Garzeit-Ende ändern wollen, müssen Sie die Funktion beenden, indem Sie gleichzeitig die Symbole + und – drücken und gemäß den vorher erwähnten Anleitungen neu programmieren.

Programmierung der Gar-Dauer und des Gar-Zeitendes

1 Drücken Sie so lange das Symbol MODE, bis ein Piep ertönt. Danach berühren Sie nochmals das Symbol MODE. Das Wort "dur" erscheint auf der Uhr.

2 Wählen Sie die Gardauer, indem Sie die Symbole + oder – drücken.

3 Danach ertönt ein Piep, die aktuelle Uhrzeit und das Symbol "AUTO" werden angezeigt.

4 Drücken Sie so lange das Symbol MODE, bis ein Piep ertönt. Danach berühren Sie das Symbol MODE, bis das Wort "End" auf der Uhr erscheint.

5 Wählen Sie das Garzeit-Ende, indem Sie die Symbole + oder – drücken.

6 Danach ertönt ein Piep, die aktuelle Uhrzeit und das Symbol "AUTO" werden angezeigt.

7 Wählen Sie eine Funktion und eine Gar-Temperatur.

8 Der Backofen bleibt ausgeschaltet, doch das Symbol "AUTO" leuchtet auf der Uhr. Der Backofen ist nun programmiert.

9 Wenn die eingestellte Uhrzeit des Gar-Beginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt die Garung während der vorgewählten Zeit durch. Auf der Uhr leuchten die Symbole AUTO und .

10 Wird das eingestellte Garzeit-Ende erreicht, schaltet sich der Backofen ab. Es ertönt ein Signal.

11 Berühren Sie irgendein Symbol, um das Signal abzustellen. Der Backofen bleibt ausgeschaltet; das Symbol "AUTO" blinkt.

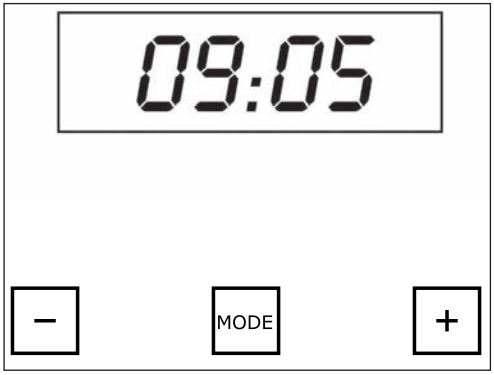
12 Drücken Sie so lange das Symbol MODE, bis ein Piep ertönt, um die Funktion zu beenden. Danach drehen Sie den Knopf auf Position ●, um den Backofen abzuschalten.

Sie können jederzeit die Programmierung Ihrer Uhr sehen, indem Sie den Anleitungen unter Nr. 1 und 4 folgen.

Wenn Sie die Programmierung ändern wollen, müssen Sie die Funktion beenden, indem Sie gleichzeitig die Symbole + und – drücken und gemäß den vorher erwähnten Anleitungen neu programmieren.

Achtung

Im Fall eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung der Elektronikuhr gelöscht, und es erscheint die blinkende Anzeige 00:00 auf der Uhr. Sie müssen die Uhr wieder einstellen und erneut programmieren.



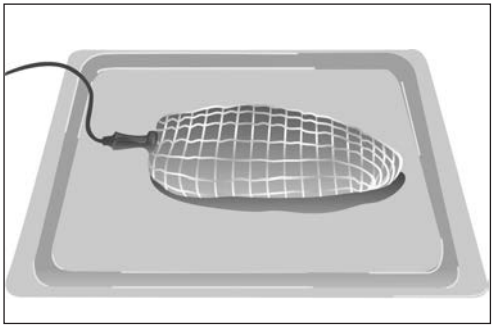
Garen mit Bratensonde

Die Bratensonde misst die Temperatur im Innern des Garguts. Wenn diese Temperatur den voreingestellten Wert erreicht, schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Beim Garen mit der Bratensonde erzielen Sie optimale Ergebnisse, unabhängig von der Art oder dem Gewicht des Fleisches.

Platzierung der Bratensonde

- Benutzen Sie nur die mitgelieferte Original-Bratensonde.
- Führen Sie die Sonde vor Beginn des Garvorgangs ein.
- Stecken Sie die Sonde seitlich in das Gargut, so dass die Spitze bis in die Mitte reicht.
- Stecken Sie die Sonde vollständig und bis zum Griff hinein.

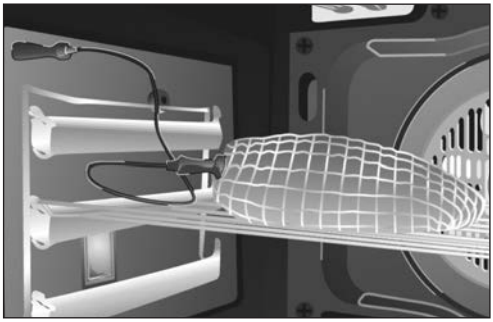


- Es wird empfohlen, das Gargut nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen; dies sollte man bei der Platzierung der Sonde bedenken, um Schwierigkeiten zu vermeiden.
- Die Spitze der Sonde sollte weder Knochen noch Fett berühren. Sie sollte sich auch nicht in einem Hohlraum befinden, wie es z. B. bei Geflügel der Fall sein kann.

Anwendung der Bratensonde

1 Legen Sie das mit der Bratensonde versehene Gargut in den Backofen.

2 Stecken Sie den Stecker der Sonde in die Buchse an der oberen linken Seite des Backofens.



3 Nachdem Sie die Bratensonde mit dem Backofen verbunden haben, sehen Sie auf der linken Seite des Uhrendisplays die von der Sonde gemessene Temperatur und auf der rechten Seite die für die Sonde automatisch gewählte Temperatur (80 °C).

Wichtig

Wenn die Bratensonde sehr niedrige Temperaturen misst (sehr kalte Produkte), zeigt das Display der Uhr 30 °C an. Umgekehrt zeigt das Display 99 °C an, wenn die Sonde sehr hohe Temperaturen misst.

Wenn die Sonde nicht korrekt angeschlossen ist, sendet die Uhr ein akustisches Signal, das auf den fehlerhaften Anschluss hinweist.

4 Durch Berühren des Symbols + bzw. – können Sie gewünschte Innentemperatur des Bratens wählen. Denken Sie daran, dass Sie, wenn Sie irgendein Symbol zum ersten Mal berühren, dieses längere Zeit berühren müssen. Danach können Sie es wiederholt schnell berühren.

5 Wählen Sie eine Funktion und eine Gartemperatur.

6 Wenn die Sonde registriert, dass die gewählte Temperatur im Inneren des Bratens erreicht ist, schaltet sich der Backofen ab und es ertönt ein akustisches Signal.

7 Berühren Sie irgendein Symbol, um das Signal abzustellen.

8 Stellen Sie die Backofenschalter auf Position ● und trennen Sie die Bratensonde vom Anschluss.

9 Der Braten ist servierbereit und auf den Punkt gegart.

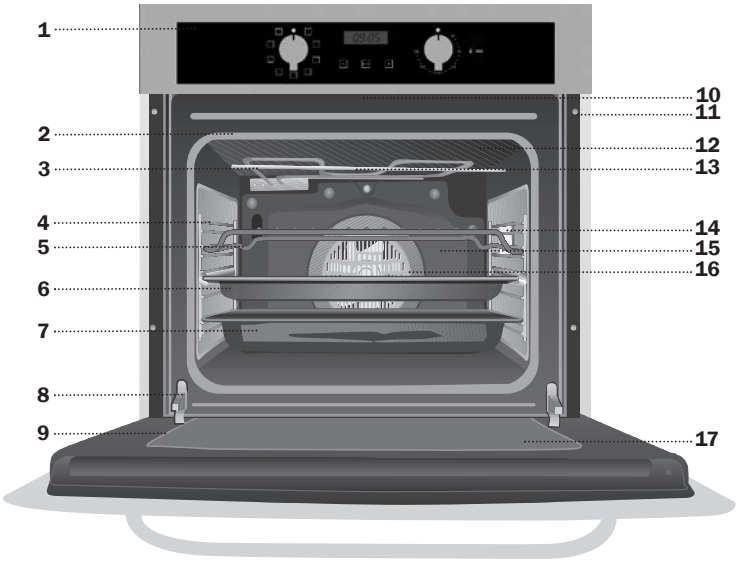
Achtung

Wenn Sie während des Garens mit der Bratensonde längere Zeit auf MODE drücken, können Sie die Uhr und den Melder programmieren. Auf dem Display der Uhr werden die Temperaturen der Sonde immer angezeigt, aber wenn das Symbol 🔔 aufleuchtet, zeigt es Ihnen an, dass der Melder programmiert ist.

Tabelle mit Orientierungswerten zum Garen mit der Bratensonde.

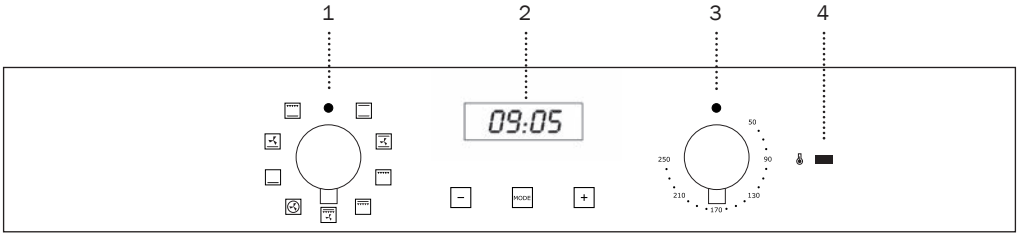
GARGUT	Sondentemperatur	Bemerkungen
Roast-Beef	35 - 40 °C	ENGLISCH
Roast-Beef	45 - 50 °C	MEDIUM
Roast-Beef	55 - 60 °C	DURCHGEBRATEN
Lammkeule	65 - 70 °C	
Haxe	80 - 85 °C	
Lendenstück	65 - 70 °C	
Schinken	80 - 85 °C	
Hähnchen	75 - 80 °C	
Putenbraten	80 - 85 °C	

KE 9F 60 MTL INOX



1 Frente de Mandos
2 Junta de Horno
3 Resistencia de Grill
4 Soporte Cromado + Guías Telescópicas
5 Parrilla
6 Bandeja pastelera
7 Bandeja profunda
8 Bisagra
9 Puerta
10 Salida de Aire de Refrigeración
11 Fijación al Mueble
12 Pantalla de Grill
13 Salida de Humos
14 Lámpara lateral
15 Panel Trasero
16 Turbina
17 Cristal Interior de Gran Tamaño

Frontal de Mandos



1 Selector de funciones.

2 Reloj electrónico.

3 Selector de temperaturas.

4 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.

Funciones del Horno

● **Desconexión del horno**

Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

Convencional con Turbina

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

Grill

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

MaxiGrill

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

MaxiGrill con Turbina

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza,... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.

Atención

Durante el uso de la función Grill, MaxiGrill o MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.

Turbo

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

Esta función también permite descongelar alimentos, colocando el selector de temperaturas en posición ●.

Solera

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

Solera con Turbina

Distribuye el calor que proviene de la parte inferior del horno. Ideal para pasteles con relleno de mermelada o fruta, los cuales sólo requieren un aporte de calor inferior. Siempre es necesario un precalentamiento anterior.

Grill y Solera

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Puesta en Hora del Reloj Electrónico

Al conectar su horno, observará que en la pantalla del reloj aparece parpadeando la palabra AUTO y la indicación 0:00. Toque a la vez y de forma prolongada los símbolos + y –, entonces oirá un beep y verá un punto luminoso parpadeando entre los dígitos del reloj; a continuación tocando en los símbolos + ó – pondrá el reloj en hora. Finalmente oirá un beep como confirmación de la hora seleccionada. El símbolo quedará iluminado.

Si en cualquier momento desea modificar la hora, siga las instrucciones indicadas anteriormente.

Funcionamiento Manual

Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Girando los mandos del horno, seleccione una temperatura y una función de cocinado.

Para apagar el horno, ponga los mandos en posición ● .

Funciones del Reloj Electrónico

Avisador: Genera una señal acústica al cabo del tiempo, para ello no es necesario que el horno esté cocinando.

Duración del Cocinado: Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Hora de Finalización del Cocinado: Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Duración y Fin del Cocinado: Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. Con esta función el horno se pondrá en marcha de forma automática a la hora necesaria para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que le hayamos indicado (Fin del Cocinado).

Cambio del tono de sonido del avisador del reloj

1 Toque a la vez en los símbolos + y –. Verá parpadeando un punto luminoso entre los dígitos de la pantalla del reloj.

2 Toque en el símbolo MODE y verá la indicación “ton1” en la pantalla del reloj.

3 Tocando repetidamente el símbolo –, podrá modificar el tono sonoro del avisador.

Programación del Avisador

1 Toque de forma prolongada en el símbolo MODE. A continuación verá el símbolo parpadeando en la pantalla del reloj.

2 Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando en los símbolos + ó –.

3 Posteriormente sonará 1 beep, se mostrará la hora actual y el símbolo permanecerá iluminado, indicando que el avisador ya está programado.

4 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el símbolo empezará a parpadear.

5 Toque en cualquier símbolo para detener la señal acústica. El símbolo permanecerá parpadeando.

6 Toque de forma prolongada el símbolo MODE para finalizar la función.

En cualquier momento usted puede visualizar el tiempo restante, tocando de forma prolongada en el símbolo MODE hasta que el símbolo parpadee. En ese momento usted puede modificar el tiempo seleccionado tocando en los símbolos + ó –. A continuación escuchará 1 beep como confirmación del cambio.

Programación de la Duración del Cocinado

1 Toque de forma prolongada el símbolo MODE hasta que oiga un beep. A continuación tocando de nuevo el símbolo MODE, aparecerá la palabra “dur” en la pantalla del reloj.

2 Seleccione la duración del cocinado, tocando en los símbolos + ó –.

3 Posteriormente sonará 1 beep, se mostrará la hora actual y el símbolo “AUTO” permanecerá iluminado, indicando que su horno se apagará de forma automática.

4 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

5 Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará y sonará una señal acústica.

6 Toque en cualquier símbolo para detener la señal acústica. El horno permanecerá apagado y con el símbolo “AUTO” parpadeando.

7 Toque de forma prolongada el símbolo MODE hasta que oiga un beep para finalizar la función; a continuación ponga los mandos en posición ● para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede visualizar y modificar el tiempo restante de cocinado. Para hacerlo siga las instrucciones indicadas anteriormente.

Si desea cancelar esta función basta con tocar a la vez los símbolos + y –.

Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

1 Toque de forma prolongada el símbolo MODE hasta que oiga un beep. A continuación toque el símbolo MODE, hasta que aparezca la palabra “End” en la pantalla del reloj.

2 Seleccione la hora de finalización del cocinado, tocando en los símbolos + ó –.

3 Posteriormente sonará 1 beep, se mostrará la hora actual y el símbolo “AUTO” permanecerá iluminado, indicando que su horno se apagará de forma automática.

4 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

5 Alcanzada la hora de finalización del cocinado, el horno se desconectará y sonará una señal acústica.

6 Toque en cualquier símbolo para detener la señal acústica. El horno permanecerá apagado y con el símbolo “AUTO” parpadeando.

7 Toque de forma prolongada el símbolo MODE hasta que oiga un beep para finalizar la función; a continuación ponga los mandos en posición ● para apagar el horno.

Puede emplear esta función aunque usted ya esté cocinando con su horno. Para ello siga las instrucciones indicadas salvo la número 4.

En cualquier momento usted puede visualizar la hora de finalización del cocinado siguiendo la instrucción Nº1. Si desea modificar la hora de finalización deberá cancelar la función, tocando a la vez los símbolos + y –, y programarla de nuevo siguiendo las instrucciones indicadas anteriormente.

Programación de la Duración y Fin del Cocinado

1 Toque de forma prolongada el símbolo MODE hasta que oiga un beep. A continuación tocando de nuevo el símbolo MODE, aparecerá la palabra “dur” en la pantalla del reloj.

2 Seleccione la duración del cocinado, tocando en los símbolos + ó –.

3 Posteriormente sonará 1 beep, se mostrará la hora actual y el símbolo “AUTO”.

4 Toque de forma prolongada el símbolo MODE hasta que oiga un beep. A continuación toque el símbolo MODE hasta que aparezca la palabra “End” en la pantalla del reloj.

5 Seleccione la hora de finalización del cocinado, tocando en los símbolos + ó –.

6 Posteriormente sonará 1 beep, se mostrará la hora actual y el símbolo “AUTO”.

7 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

8 El horno permanecerá desconectado, con el símbolo AUTO en la pantalla del reloj. Su horno está programado.

9 Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado. En la pantalla del reloj verá iluminado los símbolos AUTO y .

10 Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará y sonará una señal acústica.

11 Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica. El horno permanecerá apagado y con el símbolo "AUTO" parpadeando.

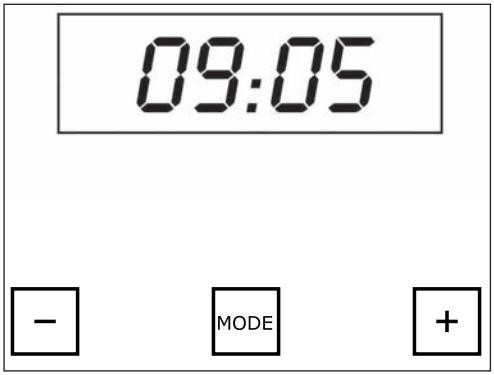
12 Toque de forma prolongada el símbolo MODE hasta que oiga un beep para finalizar la función; a continuación ponga los mandos en posición ● para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede visualizar la programación de su reloj siguiendo las instrucciones n.º 1 y 4.

Si desea modificar la programación deberá cancelar la función, tocando a la vez los símbolos + y –, y programarla de nuevo siguiendo las instrucciones indicadas anteriormente.

Atención

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico y aparecerá parpadeando la indicación 00:00 en el reloj. Deberá ponerlo en hora y programarlo de nuevo.



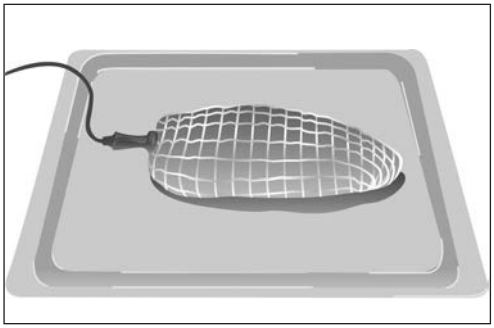
Cocinados con Sonda de carne

La sonda de carne mide la temperatura en el interior del asado. Cuando la sonda detecta una temperatura previamente seleccionada, entonces el horno se desconectará automáticamente.

Al cocinar con la sonda de carne, aseguramos un resultado óptimo del cocinado independientemente del tipo de carne o del peso del asado.

Cómo colocar la sonda de carne?

- Utilice solamente la sonda de carne original, suministrada con el horno.
- Coloque la sonda antes de comenzar el asado.
- Clave la sonda sobre un lateral del asado, de forma que la punta se quede situada en el centro del mismo.
- Clave la sonda de forma completa y hasta el mango.

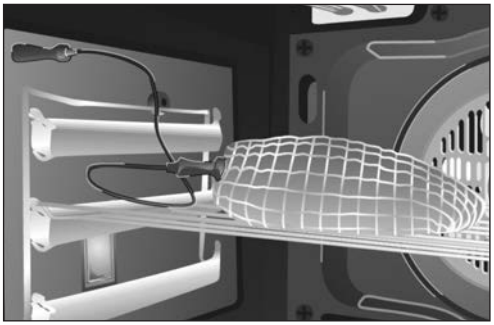


- Se recomienda dar la vuelta al asado a mitad de cocinado, luego es necesario tenerlo en cuenta para no tener dificultades con la sonda.
- La punta de la sonda no debe tocar el hueso ni zonas de grasa. Tampoco debe quedar en zona hueca como puede ocurrir con el caso de aves.

Utilización de la sonda de carne

1 Introduzca en el horno el asado preparado con la sonda de carne.

2 Introduzca completamente el conector de la sonda en la toma que se encuentra en el lateral superior izquierdo del horno.



3 Una vez conectada la sonda de carne al horno, en el lado izquierdo de la pantalla del reloj verá la temperatura que mide la sonda y en el lado derecho verá la temperatura seleccionada por defecto para la sonda (80ºC).

Importante

Si la sonda de carne mide temperaturas muy bajas (productos muy fríos), la pantalla del reloj mostrará 30ºC. Por el contrario si la sonda mide temperaturas muy elevadas en la pantalla se visualizará 99ºC.

Si no conecta de forma correcta la sonda, el reloj emitirá una señal sonora indicando que no está bien conectada.

4 Pulsando sobre los símbolos + ó –, podrá modificar la temperatura que desee para el interior del asado. Recuerde que la primera vez que pulse cualquier símbolo debe hacerlo de forma prolongada. Luego podrá pulsar rápidamente de forma repetida.

5 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

6 Cuando la sonda detecte en el interior del asado la temperatura que usted le había seleccionado, el horno se desconectará y sonará una señal acústica.

7 Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica.

8 Ponga los mandos del horno en posición ● y desconecte la sonda de carne.

9 El asado está listo para servir y cocinado en su punto.

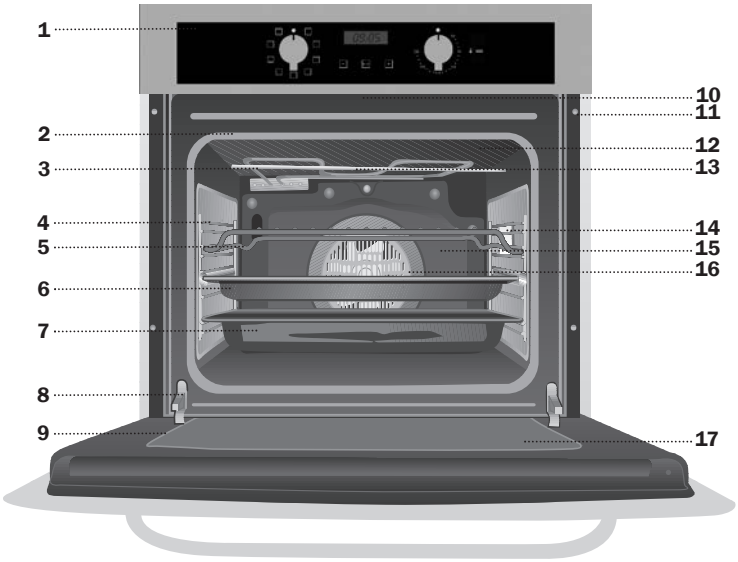
Atención

Durante el cocinado con la sonda de carne, pulsando MODE de forma prolongada podrá tener acceso a las funciones de programación de reloj como el avisador. En la pantalla del reloj siempre visualizará las temperaturas de la sonda pero si observa iluminado el símbolo , le indicará que el avisador está programado.

Tabla de valores orientativos de cocinado con la sonda de carne.

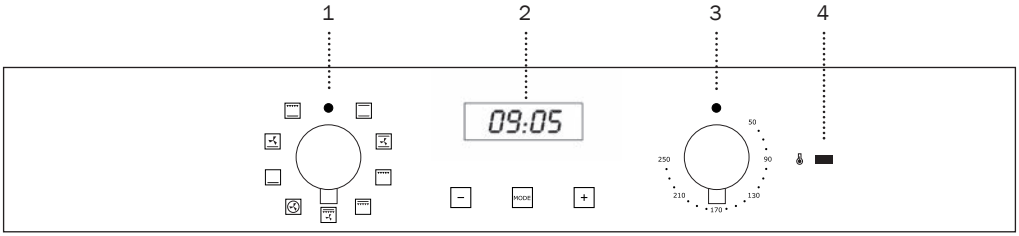
COCINADO	Temperatura Sonda	Observaciones
Roast-Beef	35 - 40 ºC	POCO HECHO
Roast-Beef	45 - 50 ºC	AL PUNTO
Roast-Beef	55 - 60 ºC	HECHO
Pierna de Ternasco	65 - 70 ºC	
Codillo	80 - 85 ºC	
Lomo (cinta)	65 - 70 ºC	
Jamón	80 - 85 ºC	
Pollo	75 - 80 ºC	
Pavo asado	80 - 85 ºC	

KE 9F 60 MTL INOX



1 Панель управления
2 Прокладка духовки
3 Сопротивление гриля
4 Хромированные опоры + телескопические направляющие
5 Решетка
6 Кондитерский противень
7 Глубокий противень
8 Петли
9 Дверца
10 Выход охлаждающего воздуха
11 Закрепление в мебель
12 Экран гриля
13 Выход дыма
14 Боковая лампочка
15 Задняя панель
16 Турбина
17 Внутреннее стекло большого размера

Панель управления



1 Выбор функций.
2 Электронные часы.
3 Выбор температур.
4 Индикатор нагрева. Указывает на нагревание продукта, отключается при достижении заданной температуры.

Функции духового шкафа

● **Отключение духового шкафа**

Обычный

Используется для бисквитов и тортов, где для достижения мягкой и пористой стуктуры требуется однородная подача тепла.

Обычный с турбиной

Подходит для запекания и изготовления пирожных. Вентилятор равномерно распределяет тепло, таким образом, сокращается время и понижается температура приготовления.

Гриль

Гратен и поверхностное запекание. Позволяет достичь золотистой корочки и не пересушить внутреннюю часть продукта. Предназначается для плоских порционных кусков, таких как, например, бифштекс, ребрышки, рыба или тосты.

МаксиГриль

Позволяет поверхностное запекание на бóльших, чем при обычной функции гриля поверхностях. Бóльшая мощность запекания позволяет быстрее добиться золотистой корочки.

МаксиГриль с Турбиной

Позволяет однородное запекание и, в то же время, формирование золотистой корочки на поверхности. Идеально подходит для запекания на решетке. Особенно рекомендуется при обработке больших и объемных продуктов, таких как птица, дичь и пр. Рекомендуется поместить продукт на решетку духового шкафа и поставить под нее специальную емкость для сбора стекающего сока и жира.

Внимание!

Во время использования функций Гриль, МаксиГриль или МаксиГриль с турбиной дверца духового шкафа должна быть закрыта!

Турбо

Турбина распространяет тепло, исходящее от нагревательного элемента, расположенного на задней панели духового шкафа. Благодаря однородности температуры, эта функция позволяет готовить на двух уровнях одновременно.

Функция турбо также рекомендуется для разморозки продуктов, для этого следует установить ручку выбора температур в положение ●.

Под

Тепло поступает с нижней части духового шкафа. Функция пригодна для разогрева блюд или подъема теста для кондитерских и подобных им изделий.

Под с Турбиной

Распределяет тепло поступающее с нижней части духового шкафа. Идеальная функция для приготовления пирогов и тортов с фруктовой начинкой, для которых необходима подача тепла снизу. Всегда требуется предварительный нагрев духового шкафа.

Гриль и Под

Специально для запекания. Может использоваться для любой порции продукта, вне зависимости от размера.

Примечание

Лампочка внутри духовки остается включенной при любой функции приготовления.

Установка текущего времени на электронных часах

При подключении Вашего духового шкафа, на экране часов появится мигающее слово AUTO и значение 0:00. Дотрагивайтесь до символов + и - до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал и не увидите мигающую точку между цифрами часов. Затем дотроньтесь до символа + или – и установите текущее время. В заключение Вы услышите звуковой сигнал означающий установку часа. Символ будет светиться непрерывно.

Вы можете изменить показания часов в любое время, для этого следуйте вышеприведенным инструкциям.

Ручное управление

После установки текущего времени Ваша духовка готова к началу работы. Поворачивая ручки управления духовым шкафом, выберите температуру и функцию приготовления.

Для отключения духового шкафа установите ручки в положение ● .

Функции электронных часов

Таймер: По истечение заданного времени таймер издает звуковой сигнал. Для работы таймера необходимо чтобы духовой шкаф находился в процессе работы.

Длительность приготовления: Позволяет готовить в течение заданного времени, по истечение которого духовой шкаф отключится автоматически.

Время окончания приготовления: Позволяет готовить до определенного часа, затем духовой шкаф отключится автоматически.

Длительность и окончание приготовления: Позволяет программировать длительность и время окончания готовки. При помощи этой функции духовой шкаф начнет работу автоматически в заданый час и будет готовить в течение выбранного времени (Длительность), в заданное время произойдет автоматическое отключение духового шкафа (Окончание приготовления).

Изменение тональности звукового сигнала таймера

1 Дотроньтесь один раз до символов + и -. Появиться мигающая точка между цифрами электронных часов.

2 Дотроньтесь до символа MODE и на экране часов появится указание “ton1”.

3 Коротко дотрагиваясь до символа -, Вы можете изменить звук таймера.

Программирование таймера

1 Дотрагивайтесь до символа MODE до тех пор, пока символ на экране часов не замигает.

2 Нажимая на символы + или - выберите отрезок времени через который таймер должен оповестить Вас

3 Вы услышите 1 звуковой сигнал, появится текущее время и символ будет ровно светиться. Ваш таймер запрограммирован.

4 По истечение заданного времени Вы услышите звуковой сигнал и символ замигает.

5 Для остановки звукового сигнала дотроньтесь до любого. Символ будет продолжать мигать.

6 Для окончания функции следует длительно нажать на символ MODE.

В любой момент Вы можете увидеть время оставшееся до окончания работы, для этого следует длительно нажимать на символ MODE до тех пор пока символ не начнет мигать. В этот момент Вы можете изменить время дотрагиваясь до символов + или -. Затем, Вы услышите 1 звуковой сигнал означающий внесение изменения.

Программирование времени приготовления

1 Длительно нажимайте на символ MODE до тех пор, пока не услышите сигнал. Снова дотронувшись до символа MODE, на экране часов появиться слово “dur”.

2 Выберите время длительности приготовления дотрагиваясь до символов + или - .

3 Затем Вы услышите 1 сигнал, появится текущее время и символ “AUTO” будет светиться указывая на то, что Ваш духовой шкаф отключится автоматически.

4 Выберите функцию и температуру приготовления

5 По истечение времени длительности приготовления духовка отклчится и прозвучит сигнал

6 Для остановки звукового сигнала нажмите на любой символ. Духовой шкаф отключен и символ “AUTO” будет мигать.

7 Длительно нажимайте на символ MODE до тех пор пока не услышите сигнал, означающий окончание функции. Затем установите ручки в положение ●, духовка выключена.

В любой момент Вы можете увидеть и изменить время оставшееся до окончания приготовления. Для этого следуйте вышеприведенным инструкциям.

Если Вы желаете отменить эту функцию следует одновременно нажать на символы + и -.

Программирование времени окончания приготовления

1 Длительно нажимайте на символ MODE до тех пор пока не услышите звуковой сигнал. Затем нажимайте на символ MODE до тех пор пока на экране часов не появится слово “End”.

2 Выберите время окончания готовки дотрагиваясь до символов + или - .

3 Затем Вы услышите 1 звуковой сигнал, появится текущее время и символ “AUTO” будет светиться указывая на то, что духовой шкаф отключится автоматически.

4 Выберите функцию и температуру приготовления.

5 По достижение заданного времени окончания, духовой шкаф отключится автоматически и прозвучит сигнал.

6 Для остановки сигнала достаточно дотронуться до любого символа. Духовка выключена и символ “AUTO” будет мигать.

7 Для завершения функции длительно нажимайте на символ MODE до тех пор пока не услышите звуковой сигнал. Затем установите ручки в положение ●, духовка отключится.

Можно использовать эту функцию когда духовой шкаф уже находится в процессе приготовления. Для этого следуйте указаным инструкциям, пропустив пункт 4.

В любой момент Вы можете увидить время окончания приготовления, для этого выполните п. 1 инструкции. Если Вы желаете изменить час окончания следует отменить функцию одновременным нажатием на символы + и -, а затем снова запрограммировать следую вышеприведенным инструкциям.

Программирование длительности и окончания приготовления

1 Длительно нажимайте на символ MODE до тех пор пока не услышите сигнал. Затем снова дотроньтесь до символа MODE, на экране часов появится слово “dur”.

2 Выберите длительность приготовления дотрагиваясь до символа + или - .

3 Вы услышите один сигнал, появится текущее вермя и символ “AUTO”.

4 Длительно нажимайте на символ MODE до тех пор пока не услышите сигнал. Затем снова нажимайте на символ MODE пока на экране часов не появится слово “End”.

5 Выберите время окончания приготовления дотрагиваясь до символа + или -.

6 Затем Вы услышите 1 сигнал, появится текущее время и символ “AUTO”.

7 Выберите функцию и температуру приготовления.

8 Духовой шкаф отключится, на экране часов появится символ AUTO. Ваш духовой шкаф запрограммирован.

9 По достижение времени начала приготовления духовой шкаф начнет работу автоматически и будет готовить в течение выбранного времени. На экране часов будет светиться символ AUTO и .

10 По достижение заданного времени окончания духовой шкаф отключится автоматически и прозвучит сигнал.

11 Для остановки сигнала достаточно дотронуться до любой кнопки. Духовой шкаф отключен, символ “AUTO” мигает.

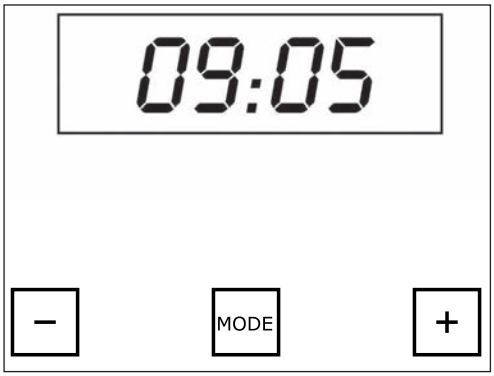
12 Длительно нажимайте на символ MODE до тех пор пока не услышите сигнал об окончании функции. Для отключения духовки установить ручки в положение ● .

В любой моент Вы можете увидеть как запрограммированы часы, для этого следуйте инструкциям 1 и 4.

Если Вы желаете изменить программу, следует отменить функцию одновременным нажатием на + и –, а затем заново запрограммировать следуя вышеприведенным инструкциям.

Внимание!

В случае отключения электропитания вся информация запрограммированная в электронных часах будет утеряна. На часах появится мигающее значение 00:00. Следует вновь установить текущее время и запрограммировать часы.



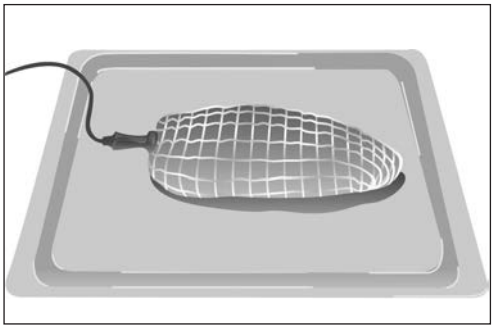
Приготовление мяса с использованием термощупа

Термощуп для мяса измеряет температуру внутри запекаемого продукта. Когда термощуп регистрирует предварительно заданную температуру, духовой шкаф отключается автоматически.

При приготовлении с использованием термощупа достигаются оптимальные результаты вне зависимости от типа мяса или веса запекаемого куска.

Как устанавливать термощуп для мяса?

- Следует использовать только оригинальный термощуп, поставляемый в комплекте с духовым шкафом.
- Прежде чем начать запекание, следует установить термощуп.
- Воткните термощуп сбоку в запекаемый кусок, так чтобы конец термощупа находилая в его середине.
- Воткните термощуп полностью, до самой ручки.

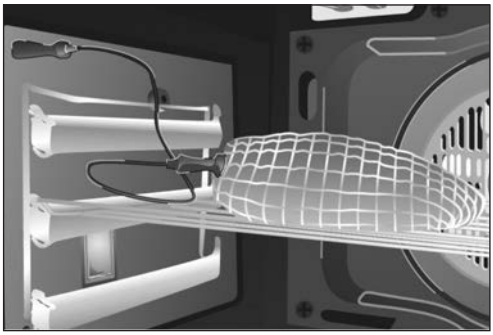


- Рекомендуется первернуть запекаемый кусок в середине приготовления, это следует принимать во внимание для того чтобы затем не возникло проблем с термощупом.
- Конец термощупа не должен упираться в кость, ни в зоны скопления жира, а также в полости, как, как например, может случиться при приготовлении птицы.

Использование термощупа

1 Поместите подготовленный для запекания кусок в духовой шкаф.

2 Полностью подключите штепсель термощупа в розетку расположенную на боковой стороне духового шкафа.



3 Как только термощуп будет подключен, с левой стороны экрана часов, Вы увидите температуру измеряемую термощупом, а с правой стороны экрана, увидите изначально выбранную температуру (80 °C).

Важно

Если термощуп измеряет слишком низкие температуры (очень холодный продукт), на экарне часов появится 30 °C. Если же измеряемые температуры слишком высоки, Вы увидите на экране 99 °C.

Если термощуп подключен неверно, часы издадут аккустический сигнал, указывающий на эту ошибку.

4 Для изменения значений выбираемой температуры внутри запекаемого блюда, следует нажимать на символы + или -. Помните, что первое нажатие на любой из этих символов должно быть длительным, затем Вы можете производить более короткие и быстрые нажатия.

5 Выберите функцию и температуру приготовления.

6 Когда термощуп зарегистрирует внутри приготовляемого куска выбранную Вами температуру, духовой шкаф отключится автоматически и Вы услышите аккустический сигнал.

7 Нажмите на любую кнопку для отключения аккустического сигнала.

8 Установите ручки духового шкафа в положение ● и отключите термощуп.

9 Запеченое блюдо готово к подаче.

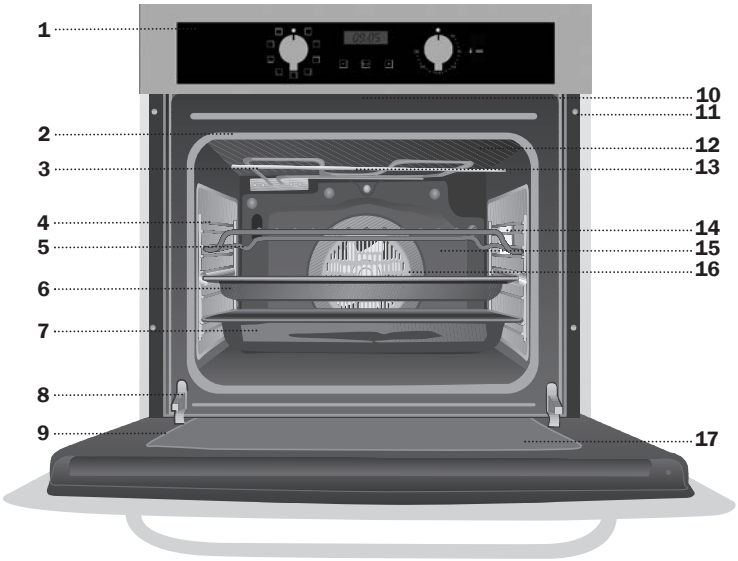
Внимание!

Во время приготовления с использованием термощупа следует длительно нажать MODE для того, чтобы иметь доступ к функциям программирования часов как таймера. На экране часов всегда будет показана температура термощупа, но если появится символ ⏱, это будет означать, что запрограммирован таймер.

Таблица ориентировочных значений температур приготовления при помощи термощупа.

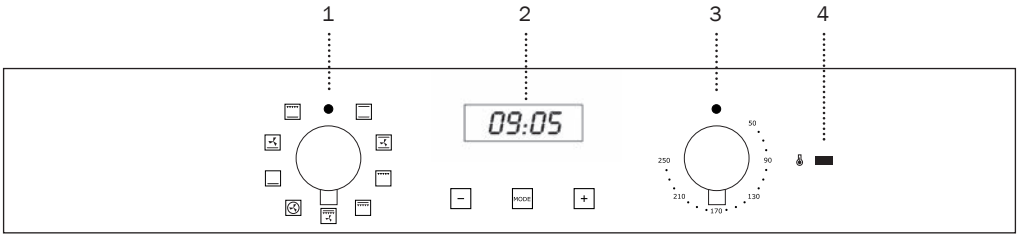
ПРОДУКТ	Температура Термощупа	Примечания
Ростбиф	35 - 40 °C	ПОЛУПРОЖАРЕННЫЙ
Ростбиф	45 - 50 °C	ПРОЖАРЕННЫЙ
Ростбиф	55 - 60 °C	ХОРОШО ПРОЖАРЕННЫЙ
Ножка ягненка	65 - 70 °C	
Рулька	80 - 85 °C	
Вырезка (целая)	65 - 70 °C	
Окорок	80 - 85 °C	
Курица	75 - 80 °C	
Индейка	80 - 85 °C	

KE 9F MTL INOX



1 Bedieningspaneel
2 Ovenpakking
3 Grillweerstand
4 Verchroomde steun
+ Telescopische geleiders
5 Rooster
6 Bakplaat voor taarten
7 Diepe bakplaat
8 Scharnier
9 Deur
10 Koelluchtuitlaat
11 Bevestiging aan meubel
12 Grillscherm
13 Rookuitlaat
14 Zijlamp
15 Achterpaneel
16 Turbine
17 Groot binnenglas

Bedieningspaneel



1 Keuzeschakelaar.

2 Elektronische klok.

3 Temperatuurkeuzeschakelaar.

4 Controlelampje voor verwarming. Geeft aan dat er warmte naar het voedsel wordt overgedragen. Het gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is.

● **Uitschakeling van de oven**

Conventioneel

Wordt gebruikt voor cakes en taarten waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden om een luchtige textuur te verkrijgen.

Conventioneel met turbine

Geschikt voor braadgerechten en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven waardoor de baktijd en –temperatuur worden verlaagd.

Grill

Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel mee te bakken. Geschikt voor platte gerechten zoals biefstuk, kotelletten, vis en toast.

MaxiGrill

Hiermee kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met de grillfunctie. Er kan ook een hoger gratineervermogen worden bereikt zodat de etenswaren sneller worden aangebraden.

MaxiGrill met turbine

Om gelijkmatig te braden en tegelijkertijd de buitenkant lichtbruin te bakken. Ideaal voor geroosterde gerechten. Geschikt voor grote stukken vlees zoals gevogelte, wild, enz. Aanbevolen wordt om het stuk vlees op het rooster van de oven te leggen en de bakplaat eronder te plaatsen voor het druppelen van vleessap of vet.

Attentie

Tijdens het gebruik van de Grill-, MaxiGrill- of MaxiGrill met turbinefunctie dient de ovendeur gesloten te blijven.

Turbo

De turbine verdeelt de warmte die afkomstig is van een weerstand aan de achterkant van de oven. Door de gelijkmatige verdeling van de temperatuur kan tegelijkertijd op twee verschillende niveaus worden gebakken/gebraden.

Met deze functie kunnen ook gerechten worden ontdooid. Zet de temperatuurschakelaar daarvoor in de stand ●.

Ovenvloer

Verwarmt alleen aan de onderkant. Geschikt om gerechten op te warmen of gebak en dergelijke te laten rijzen.

Ovenvloer met turbine

Verdeelt de warmte die afkomstig is van de onderkant van de oven. Ideaal voor gebak met jam- of fruitvulling, dat alleen aan de onderkant moet worden verwarmd. Er moet altijd eerst worden voorverwarmd.

Grill en ovenvloer

Speciaal voor gebraad. Kan gebruikt worden voor elk stuk vlees of vis, ongeacht de grootte.

Opmerking

De lamp blijft in elke bakfunctie branden.

De elektronische klok gelijkzetten

Als u uw oven aanzet, zult u zien dat op het scherm van de klok het woord AUTO en de indicatie 0:00 knipperen. Raak de symbolen + en – tegelijkertijd langdurig aan. Vervolgens hoort u een pieptoon en ziet u een lichtpuntje dat tussen de cijfers van de klok gaat knipperen. Door vervolgens de symbolen + of – aan te raken kunt u de klok gelijkzetten. U hoort tenslotte een pieptoon ter bevestiging van het geselecteerde tijdstip. Het symbool blijft verlicht.

Als u op een willekeurig moment de tijd wilt wijzigen, volg dan bovenstaande instructies op.

Handmatige werking

Nadat de klok is gelijkgezet, is uw oven klaar voor gebruik. Selecteer een temperatuur en een bakfunctie door aan de bedieningsknoppen van de oven te draaien.

Om de oven uit te schakelen dient u de bedieningsknoppen op de stand ● te zetten.

Functies van de elektronische klok

Kookwekker: Deze laat na het verstrijken van de tijdsduur een geluidssignaal horen. Daarvoor is het niet noodzakelijk dat de oven aan het bakken is.

Baktijd: om gedurende de ingestelde tijd te bakken. Daarna gaat de oven automatisch uit.

Eindtijd van het bakproces: om tot het ingestelde tijdstip te bakken. Daarna gaat de oven automatisch uit.

Duur en eindtijd van het bakproces: om de baktijd en de eindtijd van het bakproces te programmeren. Met deze functie wordt de oven automatisch ingeschakeld op het nodige tijdstip om tijdens de geselecteerde tijdsduur te bakken (baktijd) en wordt hij automatisch uitgeschakeld op het aangegeven tijdstip (eindtijd van het bakproces).

Wijzigen van de toonhoogte van de kookwekker

1. Raak de symbolen + en – tegelijkertijd aan. U ziet een lichtpunt knipperen tussen de cijfers van het scherm van de klok.
2. Raak het symbool MODE aan. De indicatie “ton1” verschijnt op het scherm van de klok.
3. Door het symbool – herhaaldelijk aan te raken kunt u de toonhoogte van de kookwekker wijzigen.

De kookwekker programmeren

1. Raak het symbool MODE langdurig aan. Vervolgens ziet u dat het symbool knippert op het scherm van de klok.
2. Selecteer de tijdsduur waarna u wilt dat de kookwekker waarschuwt, door de symbolen + of – aan te raken.
3. Vervolgens klinkt er een pieptoon, de huidige tijd verschijnt en het symbool blijft verlicht, waarmee wordt aangegeven dat de kookwekker geprogrammeerd is.
4. Na het verstrijken van de geprogrammeerde tijd klinkt er een geluidssignaal en het symbool begint te knipperen.
5. Raak een willekeurig symbool aan om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool blijft knipperen.
6. Raak het symbool MODE langdurig aan om de functie te beëindigen.

U kunt op ieder willekeurig moment de resterende baktijd bekijken door het symbool MODE langdurig aan te raken totdat het symbool gaat knipperen. Op dat moment kunt u de geselecteerde tijd wijzigen door de symbolen + of – aan te raken. Vervolgens hoort u een pieptoon ter bevestiging van de wijziging.

De baktijd programmeren

1 Raak het symbool MODE langdurig aan totdat u een pieptoon hoort. Als u vervolgens opnieuw het symbool MODE aanraakt, verschijnt het woord “dur” op het scherm van de wekker.

2 Selecteer de duur van het bakproces door de symbolen + of - aan te raken.

3 Vervolgens klinkt er een pieptoon, verschijnt het huidige tijdstip en het symbool “AUTO” blijft verlicht, waarmee wordt aangegeven dat uw oven automatisch zal worden uitgeschakeld.

4 Selecteer een bakfunctie en -temperatuur.

5 Nadat de baktijd is verstreken, wordt de oven uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal.

6 Raak een willekeurig symbool aan om het geluidssignaal te stoppen. De oven blijft uitgeschakeld en het symbool “AUTO” knippert.

7 Raak het symbool MODE langdurig aan totdat u een pieptoon hoort om de functie te beëindigen; zet de bedieningsknoppen vervolgens in de stand ● om de oven uit te schakelen.

U kunt op ieder willekeurig moment de resterende baktijd bekijken. Volg daartoe de bovenstaande instructies op.

Als u deze functie wilt annuleren hoeft u alleen maar de symbolen + en - tegelijkertijd aan te raken.

De eindtijd van het bakproces programmeren

1 Raak het symbool MODE langdurig aan totdat u een pieptoon hoort. Raak vervolgens het symbool MODE aan, totdat het woord “End” op het scherm van de klok verschijnt.

2 Selecteer de eindtijd van het bakproces door de symbolen + of - aan te raken.

3 Vervolgens klinkt er een pieptoon, verschijnt het huidige tijdstip en het symbool “AUTO” blijft verlicht, waarmee wordt aangegeven dat uw oven automatisch zal worden uitgeschakeld.

4 Selecteer een bakfunctie en -temperatuur.

5 Als de eindtijd van het bakproces is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal.

6 Raak een willekeurig symbool aan om het geluidssignaal te stoppen. De oven blijft uitgeschakeld en het symbool “AUTO” knippert.

7 Raak het symbool MODE langdurig aan totdat u een pieptoon hoort om de functie te beëindigen; zet de bedieningsknoppen vervolgens in de stand ● om de oven uit te schakelen.

U kunt deze functie ook gebruiken als u al aan het bakken bent met de oven. Volg daarvoor de voorgaande instructies op, behalve nummer 4.

U kunt op ieder willekeurig moment de eindtijd van het bakproces bekijken door de aanwijzing nr. 1 op te volgen. Als u de eindtijd wilt wijzigen dient u de functie te annuleren door tegelijkertijd de symbolen + en - aan te raken en deze opnieuw te programmeren door de bovenstaande instructies op te volgen.

De baktijd en eindtijd programmeren

1 Raak het symbool MODE langdurig aan totdat u een pieptoon hoort. Als u vervolgens opnieuw het symbool MODE aanraakt verschijnt het woord “dur” op het scherm van de klok.

2 Selecteer de duur van de baktijd door de symbolen + of - aan te raken .

3 Vervolgens klinkt er een pieptoon en verschijnt het huidige tijdstip en het symbool “AUTO”.

4 Raak het symbool MODE langdurig aan totdat u een pieptoon hoort. Raak vervolgens het symbool MODE aan totdat het woord “End” op het scherm van de klok verschijnt.

5 Selecteer het tijdstip waarop de baktijd afgelopen moet zijn, door de symbolen + of - aan te raken .

6 Vervolgens klinkt er een pieptoon. Het huidige tijdstip en het symbool “AUTO” worden getoond.

7 Selecteer een bakfunctie en -temperatuur.

8 De oven blijft uitgeschakeld, met het symbool AUTO op het scherm van de klok. Uw oven is geprogrammeerd.

9 Wanneer het bakproces moet beginnen, gaat de oven aan en wordt er gebakken tijdens de ingestelde tijd. Op het scherm van de klok zijn de symbolen AUTO en verlicht.

10 Als de geprogrammeerde baktijd is verstreken, gaat de oven uit en klinkt er een geluidssignaal.

11 Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te laten stoppen. De oven blijft uitgeschakeld en het symbool “AUTO” knippert.

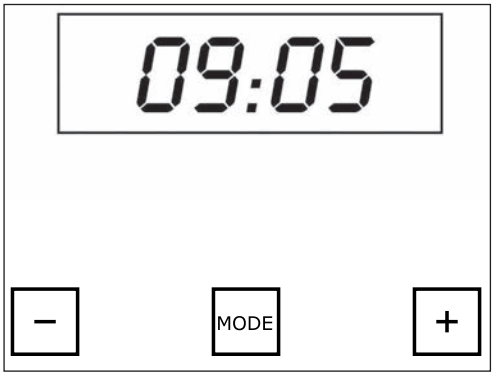
12 Raak het symbool MODE langdurig aan totdat u een pieptoon hoort, om de functie te beëindigen. Zet de bedieningsknoppen vervolgens in de stand ● om de oven uit te zetten.

U kunt op ieder willekeurig moment de programmering van uw klok bekijken door de instructies nr 1 en 4 op te volgen.

Indien u de programmering wilt wijzigen dient u de functie te annuleren door tegelijkertijd de symbolen + en - aan te raken en hem opnieuw te programmeren volgens de bovenstaande aanwijzingen.

Attentie

Bij een stroomonderbreking wordt de hele programmering van de elektronische klok gewist en verschijnen de cijfers 00:00 op de klok. U moet de klok dan opnieuw gelijkzetten en programmeren.



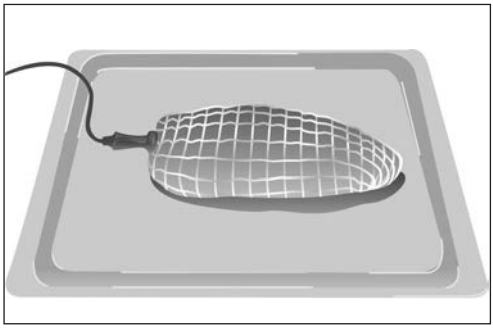
Braden met vleessonde

De vleessonde meet de temperatuur in het braadgerecht. Wanneer de sonde een van tevoren geselecteerde temperatuur constateert, wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Als we met de vleessonde braden, weten we zeker dat het braadresultaat optimaal is, ongeacht het soort vlees of vis dat wordt gebraden.

Hoe moet de vleessonde worden gebruikt?

- Gebruik alleen de originele vleessonde die bij de oven wordt geleverd.
- Breng de sonde aan voordat u begint met braden.
- Steek de sonde in één zijde van het braadgerecht, zodat de punt in het midden van dat gerecht komt te zitten.
- Steek de sonde helemaal tot aan het handvat in het braadgerecht.

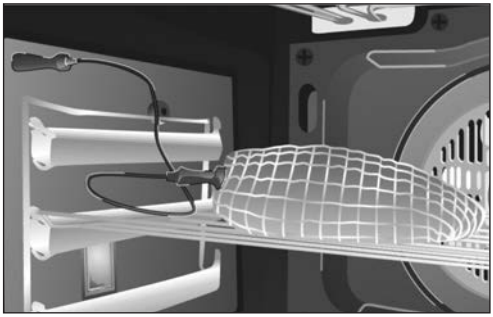


- Aanbevolen wordt om het braadgerecht halverwege het braden om te draaien. Houd hiermee rekening zodat u later geen problemen heeft met de sonde.
- De punt van de sonde mag geen botten of vetzones raken. Evenmin mag hij in een holle zone terechtkomen, zoals het geval kan zijn bij gevogelte.

Gebruik van de vleessonde

1 Zet het braadgerecht met daarin de vleessonde in de oven.

2 Steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt dat zich aan de linkerbovenzijde van de oven bevindt.



3 Zodra de vleessonde op de oven is aangesloten, ziet u aan de linkerzijde van het scherm van de klok de door de sonde gemeten temperatuur en aan de rechterzijde de temperatuur die standaard voor de sonde wordt geselecteerd (80 °C).

Belangrijk

Als de vleessonde erg lage temperaturen (zeer koude producten) meet, dan toont het scherm van de klok 30 °C. Als de sonde daarentegen zeer hoge temperaturen meet, wordt op het scherm 99 °C weergegeven.

Als de sonde niet juist wordt aangesloten, dan zendt de klok een geluidssignaal uit om aan te geven dat hij niet goed is aangesloten.

4 Door op de symbolen + of – te drukken kunt u de gewenste temperatuur voor de binnenkant van het braadgerecht wijzigen. Vergeet niet dat de eerste keer de symbolen lange tijd moeten worden ingedrukt. Daarna kunt u ze snel, herhaaldelijk indrukken.

5 Selecteer een functie en een braadtemperatuur.

6 Als de sonde in het braadgerecht de door u geselecteerde temperatuur waarneemt, dan gaat de oven uit en klinkt er een geluidssignaal.

7 Druk een willekeurige toets in om het geluidssignaal te stoppen.

8 Zet de bedieningsknoppen van de oven in de stand ● en verwijder de vleessonde.

9 Het braadgerecht kan geserveerd worden en is optimaal gebraden.

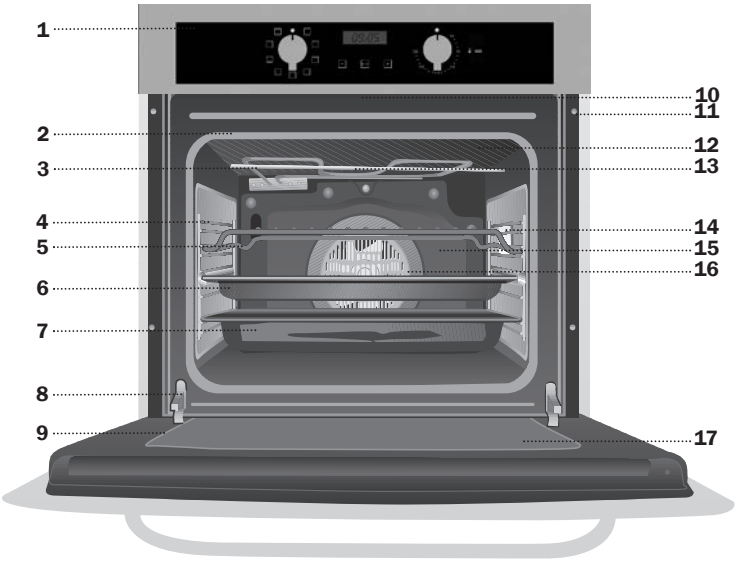
Attentie

Tijdens het braden met de vleessonde heeft u door MODE lang ingedrukt te houden toegang tot de programmeerfuncties van de klok, zoals de keukenwekker. Op het scherm van de klok worden altijd de temperaturen van de sonde weergegeven. Als het symbool 🔔 oplicht, dan betekent dit dat de keukenwekker is geprogrammeerd.

Oriëntatieve braadwaardentabel met de vleessonde.

BRAADGERECHT	Temperatuur Sonde	Opmerkingen
Rosbief	35 - 40 °C	BIJNA RAUW
Rosbief	45 - 50 °C	MEDIUM
Rosbief	55 - 60 °C	DOORBAKKEN
Zuiglambout	65 - 70 °C	
Schenkel	80 - 85 °C	
Lende (stuk)	65 - 70 °C	
Ham	80 - 85 °C	
Kip	75 - 80 °C	
Gebraden kalkoen	80 - 85 °C	

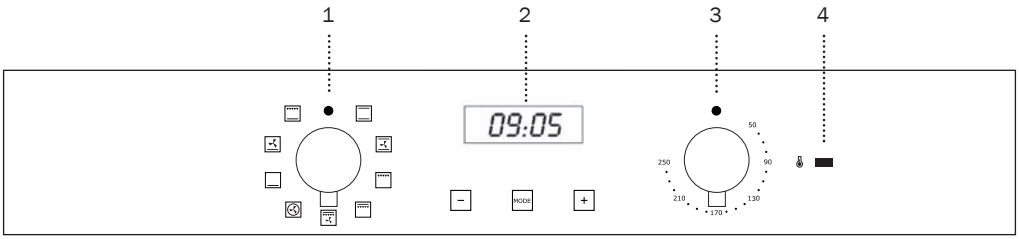
KE 9F 60 MTL INOX



1 Painel de Comandos
2 Junta de Forno
3 Resistência do Grill
4 Suporte Cromado + Guias Telescópicas
5 Grelhador
6 Tabuleiro de pastelaria
7 Tabuleiro profundo
8 Dobradiça
9 Porta
10 Saída de Ar de Refrigeração
11 Fixação ao Móvel
12 Ecrã do Grill
13 Saída de Fumos
14 Lâmpada laterai
15 Painel Traseiro
16 Turbina
17 Vidro Interior de Grande Tamanho

PORTUGUÊS

Painel de Comandos



1 Selector de funções.
2 Relógio electrónico.
3 Selector de temperaturas.
4 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno atinge a temperatura seleccionada.

● Desconexão do forno

Convencional
Usado em bolos e tartes nos quais o calor recebido deve ser uniforme para que adquiram uma textura esponjosa.

Convencional com Turbina
Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno.

Grill
Gratina e assa superficialmente. Permite alourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para pedaços planos como filetes, costelas, peixe, tostas.

MaxiGrill
Permite gratinar superfícies maiores que com o Grill, bem como gratinar com maior potência, alourando assim o alimento de forma mais rápida.

MaxiGrill com Turbina
Permite assar de modo uniforme ao mesmo tempo que aloura superficialmente. Ideal para churrascos. Especial para pedaços com grande volume como aves, caça,... Recomenda-se colocar a porção de carne sobre a grelha do forno com a bandeja por baixo, para recolher os molhos ou gorduras.

Atenção
Durante o uso da função Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill com Turbina deve-se manter a porta fechada.

Turbo
A turbina reparte o calor que provém de uma resistência situada na parte de atrás do forno. Devido à uniformidade da temperatura produzida permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.

Esta função permite a descongelação leve do alimentos. Para sua utilização coloque o selector de temperatura na posição ●.

Resistência Inferior
Calor somente na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.

Resistência Inferior com Turbina
Distribui o calor que provém da parte inferior do forno. Ideal para pastéis com recheio de geleia ou fruta, os quais só necessitam de calor na parte inferior. É sempre necessario realizar um pré-aquecimento.

Grill e Resistência Inferior
Especial para assados. Pode ser usado para qualquer porção, independente do seu tamanho.

Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

Colocar a Hora no Relógio Electrónico

Ao ligar o seu forno, observará que no ecrã do relógio aparece a piscar a palavra AUTO e a indicação 0:00. Toque ao mesmo tempo e de forma prolongada nos símbolos + e –, ouvirá então um beep e observará um ponto luminoso a piscar entre os dígitos do relógio; em seguida tocando nos símbolos + ou – colocará o relógio na hora certa. Finalmente ouvirá um beep como confirmação da hora seleccionada. O símbolo permanecerá iluminado.

Caso deseje modificar a hora, siga as instruções indicadas anteriormente.

Funcionamento Manual

Após colocar o relógio na hora certa, o seu forno está pronto para funcionar. Premindo e girando os comandos do forno, seleccione uma temperatura e uma função de cozinhado.

Para apagar o forno, coloque os comandos na posição ●.

Funções do Relógio Electrónico

Avisador: Gera um sinal sonoro no final do tempo, para isso não é necessário que o forno esteja a trabalhar.

Duração do Cozinhado: Permite cozinhar durante um tempo seleccionado, acabado esse tempo o forno desligar-se-á automaticamente.

Hora de Finalização do Cozinhado: Permite cozinhar até uma hora estabelecida, acabado esse tempo o forno desligar-se-á automaticamente.

Duração e Final do Cozinhado: Permite programar a duração e a hora de finalização do cozinhado. Com esta função o forno se porá em marcha de forma automática na hora necessária para cozinhar durante o tempo seleccionado (Duração) e finalizando de forma automática na hora que tenhamos indicado (Fim do Cozinhado).

Alteração do tom sonoro do avisador do relógio

1 Toque ao mesmo tempo nos símbolos + e –. Observará um ponto luminoso a piscar entre os dígitos do ecrã do relógio.

2 Toque no símbolo MODE e observará a indicação “ton1” no ecrã do relógio.

3 Tocando repetidamente o símbolo –, poderá modificar o tom sonoro do avisador.

Programação do Avisador

1 Toque de forma prolongada no símbolo MODE. Em seguida observará o símbolo a piscar no ecrã do relógio.

2 Seleccione o tempo que deseja que o relógio avise, tocando nos símbolos + ou –.

3 Posteriormente soará 1 beep, aparecerá a hora actual e o símbolo permanecerá iluminado, indicando que o avisador já está programado.

4 Decorrido o tempo programado, soará um sinal sonoro e o símbolo começará a piscar.

5 Toque em qualquer símbolo para parar o sinal sonoro. O símbolo permanecerá a piscar.

6 Toque de forma prolongada no símbolo MODE para finalizar a função.

Em qualquer momento pode visualizar o tempo restante, tocando de forma prolongada no símbolo MODE até que o símbolo pisque. Nesse momento pode modificar o tempo seleccionado tocando nos símbolos + ou –. Em seguida escutará 1 beep como confirmação da alteração.

Programação da Duração do Cozinhado

1 Toque de forma prolongada no símbolo MODE até que oiça um beep. Em seguida tocando de novo no símbolo MODE, aparecerá a palavra “dur” no ecrã do relógio.

2 Seleccione a duração do cozinhado, tocando nos símbolos + ou –.

3 Posteriormente soa 1 beep, aparece a hora actual e o símbolo “AUTO” permanece iluminado, indicando que o seu forno se desliga de forma automática.

4 Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.

5 Decorrida a duração do cozinhado, o forno desligar-se-á e soará um sinal sonoro.

6 Toque em qualquer símbolo para parar o sinal sonoro. O forno permanecerá apagado e com o símbolo “AUTO” a piscar.

7 Toque de forma prolongada no símbolo MODE até que oiça um beep para finalizar a função; em seguida coloque os comandos em posição ● para apagar o forno.

A qualquer momento pode visualizar e modificar o tempo restante de cozinhado. Para fazê-lo siga as instruções indicadas anteriormente.

Se deseja cancelar esta função basta tocar ao mesmo tempo nos símbolos + e –

Programação da Hora de Finalização do Cozinhado

1 Toque de forma prolongada no símbolo MODE até que oiça um beep. Em toque no símbolo MODE, até que apareça a palavra “End” no ecrã do relógio.

2 Seleccione a hora de finalização do cozinhado, tocando nos símbolos + ou –.

3 Posteriormente soará 1 beep, aparecerá a hora actual e o símbolo “AUTO” permanecerá iluminado, indicando que o seu forno se apagará de forma automática.

4 Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.

5 Alcançada a hora de finalização do cozinhado, o forno desligar-se-á e soará um sinal sonoro.

6 Toque em qualquer símbolo para parar o sinal sonoro. O forno permanecerá apagado e com o símbolo “AUTO” a piscar.

7 Toque de forma prolongada no símbolo MODE até que oiça um beep para finalizar a função; em seguida coloque os comandos em posição ● para apagar o forno.

Pode utilizar esta função ainda que já esteja a cozinhar com o seu forno. Para tal siga as instruções indicadas excepto a número 4.

A qualquer momento pode visualizar a hora de finalização do cozinhado seguindo a instrução Nº 1. Se deseja modificar a hora de finalização deverá cancelar a função, tocando ao mesmo tempo nos símbolos + e –, e programá-la de novo seguindo as instruções indicadas anteriormente.

Programação da Duração e Final do Cozinhado

1 Toque de forma prolongada no símbolo MODE até que oiça um beep. Em seguida tocando de novo no símbolo MODE, aparecerá a palavra “dur” no ecrã do relógio.

2 Seleccione a duração do cozinhado, tocando nos símbolos + ou –.

3 Posteriormente soará 1 beep, aparecerá a hora actual e o símbolo “AUTO”.

4 Toque de forma prolongada no símbolo MODE até que oiça um beep. Seguidamente toque no símbolo MODE até que apareça a palavra “End” no ecrã do relógio.

5 Seleccione a hora de finalização do cozinhado, tocando nos símbolos + ou –.

6 Posteriormente soará 1 beep, aparecerá a hora actual e o símbolo “AUTO”.

7 Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.

8 O forno permanecerá desligado, com o símbolo AUTO no ecrã do relógio. O seu forno está programado.

9 Quando estiver na hora de início do cozinhado, o forno ligar-se-á e realizará o cozinhado durante o tempo seleccionado. No ecrã do relógio verá iluminado os símbolos AUTO e .

10 Alcançada a hora de finalização que se tinha programado, o forno desligar-se-á e soará um sinal sonoro.

11 Prima qualquer tecla para parar o sinal sonoro. O forno permanecerá apagado e com o símbolo "AUTO" a piscar.

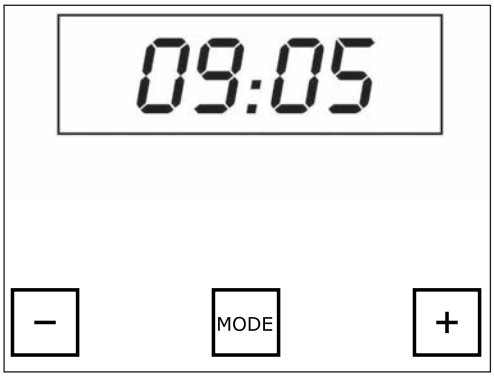
12 Toque de forma prolongada o símbolo MODE até que oiça um beep para finalizar a função; em seguida coloque os comandos na posição ● para apagar o forno.

A qualquer momento pode visualizar a programação do seu relógio seguindo as instruções N.º 1 e 4.

Se deseja modificar a programação deverá cancelar a função, tocando ao mesmo tempo nos símbolos + e –, e programá-la de novo seguindo as instruções indicadas anteriormente.

Atenção

Em caso de corte de fornecimento eléctrico, apagar-se-á toda a programação do seu relógio electrónico e aparecerá a piscar a indicação 00:00 no relógio. Deverá colocá-lo na hora certa e programá-lo novamente.



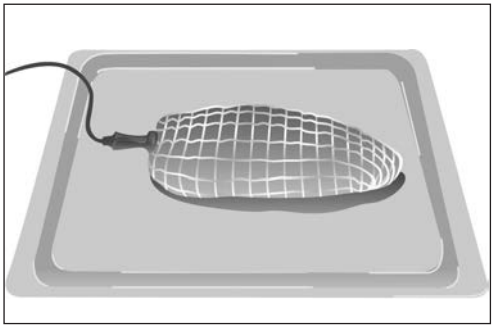
Cozinhados com Sonda de Carne

A sonda de carne mede a temperatura no interior do assado. Quando a sonda detecta uma temperatura previamente seleccionada, então, o forno desliga-se automaticamente.

Ao cozinhar com a sonda de carne, asseguramos um resultado óptimo do cozinhado, independentemente do tipo de carne ou do peso do assado.

Como colocar a sonda de carne?

- Utilize somente a sonda de carne original, fornecida com o forno.
- Coloque a sonda antes de iniciar o assado.
- Espete a sonda num dos lados do assado, de forma a que a ponta fique situada no centro do mesmo.
- Espete a sonda completamente, até ao cabo.

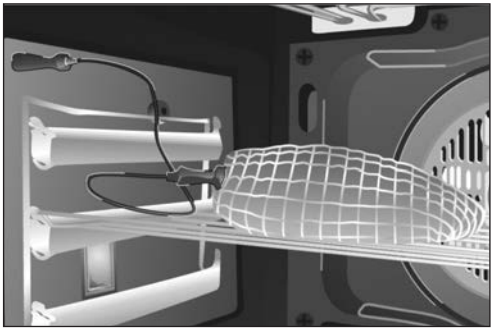


- É recomendável virar o assado a meio do cozinhado, pelo que é necessário ter isso em conta para não surgirem dificuldades com a sonda.
- A ponta da sonda não deve tocar no osso nem em zonas de gordura. Também não deve ficar numa zona oca, como pode ocorrer no caso de aves.

Utilização da sonda de carne

1 Introduza no forno o assado preparado com a sonda de carne.

2 Introduza completamente a ficha da sonda na tomada que se encontra na lateral superior esquerda do forno.



3 Uma vez ligada a sonda de carne ao forno, no lado esquerdo do visor do relógio verá a temperatura medida pela sonda e no lado direito verá a temperatura seleccionada por defeito para a sonda (80 ºC).

Importante

Caso a sonda de carne meça temperaturas muito baixas (produtos muito frios), o visor do relógio mostrará 30 ºC. De contrário, se a sonda medir temperaturas muito elevadas, visualizará no visor 99 ºC.

Caso não ligue a sonda de forma correcta, o relógio emitirá um sinal sonoro indicando que não está bem ligada.

4 Pressionando os símbolos + ou –, poderá modificar a temperatura que pretenda para o interior do assado. Lembre-se que a primeira vez que pressionar qualquer símbolo deve fazê-lo de forma prolongada. Depois poderá pressionar rapidamente de forma repetida.

5 Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.

6 Quando a sonda detectar no interior do assado a temperatura que tiver sido por si seleccionada, então, o forno desligar-se-á e soará um sinal sonoro.

7 Prima qualquer tecla para parar o sinal sonoro.

8 Coloque os comandos do forno na posição ● e desligue a sonda de carne.

9 O assado está pronto a servir e cozinhado no ponto.

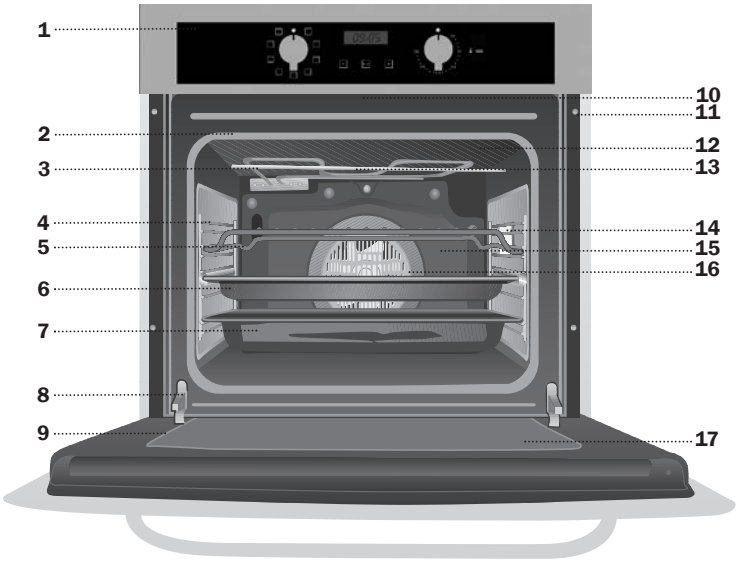
Atenção

Durante o cozinhado com a sonda de carne, pressionando MODE de forma prolongada poderá ter acesso às funções de programação do relógio, como o avisador. No visor do relógio visualizará sempre as temperaturas da sonda, mas se vir que o símbolo 🔔 está iluminado, isso indicará que o avisador está programado.

Tabela de valores de orientação de cozinhado com a sonda de carne.

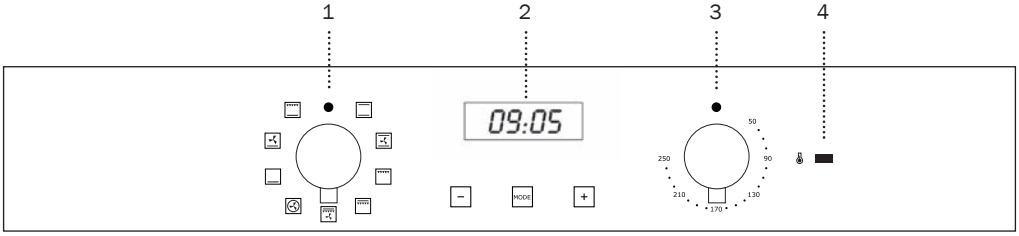
COZINHADO	Temperatura Sonda	Observações
Roast-Beef	35 - 40 ºC	MAL PASSADO
Roast-Beef	45 - 50 ºC	NO PONTO
Roast-Beef	55 - 60 ºC	BEM PASSADO
Perna de Cordeiro	65 - 70 ºC	
Pá	80 - 85 ºC	
Lombo de porco	65 - 70 ºC	
Perna de porco	80 - 85 ºC	
Frango	75 - 80 ºC	
Peru assado	80 - 85 ºC	

KE 9F 60 MTL INOX



1 Πίνακας Χειρισμού
2 Λάστιχο φούρνου
3 Αντίσταση του γκριλ
4 Επιχρωμιωμένο στήριγμα + Τηλεσκοπικοί Οδηγοί
5 Σχάρα
6 Ταψί ζαχαροπλαστικής
7 Βαθύ ταψί
8 Μεντεσές
9 Πόρτα
10 Έξοδος αέρα ψύξης
11 Στήριξη στο έπιπλο
12 Προστατευτικό του γκριλ
13 Έξοδος καπνών
14 Πλαϊνός λαμπτήρας
15 Πίσω Πάνελ
16 Μοτέρ Παραγωγής Αέρα
17 Εσωτερικό γυαλί μεγάλου μεγέθους

Πίνακας Χειρισμού



1 Διακόπτης επιλογής λειτουργιών.

2 Ηλεκτρονικό ρολόι.

3 Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας.

4 Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας. Αποτελεί ένδειξη ότι μεταφέρεται θερμότητα στα τρόφιμα και σβήνει όταν φθάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

● **Αποσύνδεση του φούρνου**

Άνω/Κάτω Αντίσταση
Χρησιμοποιείται για κέικ και τάρτες όπου απαιτείται ομοιόμορφη παροχή θερμότητας ώστε να αποκτήσουν αφράτη υφή.

Απλό ψήσιμο με αέρα
Κατάλληλη για ψητά και γλυκά. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου, μειώνοντας το χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Γκριλ
Ρόδισμα και επιφανειακό ψήσιμο. Ψήσιμο της εξωτερικής επιφάνειας χωρίς να επηρεάζεται το εσωτερικό του τροφίμου. Κατάλληλη για επίπεδα τρόφιμα όπως μπριζόλες, παϊδάκια, ψάρια, φρυγανισμένο ψωμί.

Μάξι Γκριλ
Ενδείκνυται για το επιφανειακό ψήσιμο μεγαλύτερων επιφανειών απ' ότι με το γκριλ, και με μεγαλύτερη ισχύ, ώστε το φαγητό να αποκτά ροδισμένη όψη γρηγορότερα.

Μάξι Γκριλ με αέρα
Για ομοιόμορφο ψήσιμο με ταυτόχρονο επιφανειακό ρόδισμα. Ιδανική για ποικιλία κρεάτων στη σχάρα και κυρίως για μεγάλα κομμάτια όπως πουλερικά, κυνήγι, κλπ. Σας συνιστούμε να τοποθετείτε το κρέας πάνω στη σχάρα του φούρνου και το ταψί από κάτω για να μαζεύονται οι ζωμοί ή τα λίπη.

Προσοχή
Κατά τη λειτουργία Γκριλ, Μάξι Γκριλ ή Μάξι Γκριλ με αέρα, η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

Θερμος Αέρας
Ο ανεμιστήρας κατανέμει τη θερμότητα που προέρχεται από μια αντίσταση που βρίσκεται στο πίσω μέρος του φούρνου. Χάρη στην ομοιόμορφη θερμοκρασία που παράγεται, μπορείτε να μαγειρεύετε σε 2 επίπεδα ταυτόχρονα.

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει επίσης την απόψυξη τροφίμων τοποθετώντας τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση ●.

Κάτω Αντίσταση
Θερμότητα μόνο στο κάτω μέρος. Κατάλληλη για το ζέσταμα πιάτων ή για το φούσκωμα ζύμης και παρόμοιων παρασκευών.

Κάτω Αντίσταση με Θερμο Αέρα
Κατανέμει τη θερμότητα που προέρχεται από την κάτω πλευρά του φούρνου. Ιδανικό για γλυκά με γέμιση μαρμελάδας ή φρούτων, τα οποία απαιτούν μόνο ένα ελαφρύ ψήσιμο από κάτω. Είναι απαραίτητη πάντα η προθέρμανση του φούρνου.

Γκριλ και Κάτω Αντίσταση
Ειδική για ψητά. Χρησιμοποιείται για οποιοδήποτε κομμάτι κρέατος, ανεξάρτητα από το μέγεθος του.

Σημείωση

Η λάμπα παραμένει αναμμένη σε όλες τις λειτουργίες ψησίματος.

Ρύθμιση της Ώρας στο Ηλεκτρονικό Ρολόι

Μόλις συνδέσετε το φούρνο σας στο ρεύμα, θα παρατηρήσετε ότι στην οθόνη του ρολογιού αναβοσβήνει η λέξη AUTO και η ένδειξη 0:00. Αγγίξτε ταυτόχρονα και για παρατεταμένο χρονικό διάστημα τα σύμβολα + και -. Θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο και θα δείτε μία φωτεινή κουκίδα να αναβοσβήνει ανάμεσα στα ψηφία του ρολογιού. Στη συνέχεια, αγγίζοντας τα σύμβολα + ή – θα ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι. Τέλος, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο ως επιβεβαίωση της ρύθμισης της ώρας. Το σύμβολο θα παραμείνει φωτισμένο.

Αν θελήσετε οποιαδήποτε στιγμή να αλλάξετε την ώρα, ακολουθήστε τις προαναφερόμενες οδηγίες.

Χειροκίνητη λειτουργία

Μόλις ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι, ο φούρνος είναι έτοιμος να λειτουργήσει. Επιλέξτε θερμοκρασία και λειτουργία μαγειρέματος γυρίζοντας τους διακόπτες του φούρνου.

Για να σβήσετε τον φούρνο, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση ● .

Λειτουργίες του Ηλεκτρονικού Ρολογιού

Σύστημα ειδοποίησης: Με την παρέλευση του προγραμματισμένου χρόνου, εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα, ανεξάρτητα από το εάν ο φούρνος βρίσκεται ή όχι σε λειτουργία.

Διάρκεια Μαγειρέματος: Το μαγείρεμα διαρκεί για ένα προκαθορισμένο χρονικό διάστημα και στη συνέχεια ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

Ώρα Λήξης Μαγειρέματος: Το μαγείρεμα διαρκεί μέχρι μια προκαθορισμένη ώρα, και στη συνέχεια ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

Διάρκεια και Λήξη Μαγειρέματος: Προγραμματισμός της διάρκειας και της ώρας τερματισμού του μαγειρέματος. Με αυτή τη λειτουργία ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία αυτόματα την καθορισμένη ώρα για να μαγειρέψει κατά τη διάρκεια του προκαθορισμένου χρόνου (Διάρκεια) και θα τελειώσει αυτόματα την προκαθορισμένη ώρα (Λήξη Μαγειρέματος).

Αλλαγή ήχου του συστήματος ειδοποίησης του ρολογιού

1 Αγγίξτε ταυτόχρονα τα σύμβολα + και -. Θα δείτε ότι αναβοσβήνει μία φωτεινή κουκίδα ανάμεσα στα ψηφία της οθόνης του ρολογιού.

2 Αγγίξτε το σύμβολο MODE και θα δείτε την ένδειξη “ton1” στην οθόνη του ρολογιού.

3 Αγγίξτε αρκετές φορές το σύμβολο - για να αλλάξετε τον ήχο του συστήματος ειδοποίησης.

Προγραμματισμός του Συστήματος Ειδοποίησης

1 Αγγίξτε το σύμβολο MODE για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Στη συνέχεια, το σύμβολο θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη του ρολογιού.

2 Επιλέξτε το χρονικό διάστημα μετά την παρέλευση του οποίου θέλετε να ηχήσει η ειδοποίηση, αγγίζοντας τα σύμβολα + ή -.

3 Στη συνέχεια, θα ακούσετε 1 χαρακτηριστικό ήχο,θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και το σύμβολο θα παραμείνει φωτισμένο, ως ένδειξη ότι το σύστημα ειδοποίησης έχει προγραμματιστεί.

4 Με την παρέλευση του προγραμματισμένου χρόνου, θα ηχήσει ένα προειδοποιητικό σήμα και το σύμβολο θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

5 Αγγίξτε οποιοδήποτε σύμβολο για να σταματήσετε το ηχητικό προειδοποιητικό σήμα. Το σύμβολο θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.

6 Αγγίξτε το σύμβολο MODE για παρατεταμένο χρονικό διάστημα ώστε να τερματίσετε τη λειτουργία.

Μπορείτε να δείτε οποιαδήποτε στιγμή τον υπολειπόμενο χρόνο, αγγίζοντας για παρατεταμένο χρονικό διάστημα το σύμβολο MODE έως ότου το σύμβολο αρχίσει να αναβοσβήνει. Τη στιγμή αυτή μπορείτε να αλλάξετε τον επιλεγμένο χρόνο αγγίζοντας τα σύμβολα + ή -. Στη συνέχεια, θα ακούσετε 1 χαρακτηριστικό ήχο ως επιβεβαίωση ότι η αλλαγή πραγματοποιήθηκε σωστά.

Προγραμματισμός της Διάρκειας Μαγειρέματος

1 Αγγίξτε το σύμβολο MODE για παρατεταμένο χρονικό διάστημα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο. Στη συνέχεια, αγγίζοντας πάλι το σύμβολο MODE, θα εμφανιστεί η λέξη “dur” στην οθόνη του ρολογιού.

2 Επιλέξτε την διάρκεια μαγειρέματος αγγίζοντας τα σύμβολα + ή -.

3 Στη συνέχεια, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος, θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και το σύμβολο “AUTO” θα παραμείνει φωτισμένο, ως ένδειξη ότι ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα.

4 Επιλέξτε λειτουργία και θερμοκρασία μαγειρέματος.

5 Με την παρέλευση της προγραμματισμένης διάρκειας μαγειρέματος, ο φούρνος θα σβήσει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

6 Αγγίξτε οποιοδήποτε σύμβολο για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα. Ο φούρνος θα παραμείνει σβησμένος και το σύμβολο “AUTO” θα αναβοσβήνει.

7 Αγγίξτε για παρατεταμένο χρονικό διάστημα το σύμβολο MODE έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο, ως ένδειξη ότι η λειτουργία έληξε. Στη συνέχεια, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση ● για να σβήσετε το φούρνο.

Μπορείτε να δείτε και να αλλάξετε τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή. Για να το κάνετε, ακολουθήστε τις προαναφερόμενες οδηγίες.

Αν θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία αυτή, αρκεί να αγγίξετε ταυτόχρονα τα σύμβολα + και -.

Προγραμματισμός της Ώρας Λήξης Μαγειρέματος

1 Αγγίξτε το σύμβολο MODE για παρατεταμένο χρονικό διάστημα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο. Στη συνέχεια, αγγίξτε το σύμβολο MODE, έως ότου εμφανιστεί η λέξη “End” στην οθόνη του ρολογιού.

2 Επιλέξτε την ώρα λήξης μαγειρέματος αγγίζοντας τα σύμβολα + ή -.

3 Στη συνέχεια, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος , θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και το σύμβολο “AUTO” θα παραμείνει φωτισμένο, ως ένδειξη ότι ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα.

4 Επιλέξτε λειτουργία και θερμοκρασία μαγειρέματος.

5 Με την έλευση της ώρας λήξης μαγειρέματος, ο φούρνος θα σβήσει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

6 Αγγίξτε οποιοδήποτε σύμβολο για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα. Ο φούρνος θα παραμείνει σβησμένος και το σύμβολο “AUTO” θα αναβοσβήνει.

7 Αγγίξτε για παρατεταμένο χρονικό διάστημα το σύμβολο MODE έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο, ως ένδειξη ότι η λειτουργία έληξε. Στη συνέχεια, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση ● για να σβήσετε το φούρνο.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία ακόμη και αν εκείνη τη στιγμή μαγειρεύετε στο φούρνο σας. Στην περίπτωση αυτή, ακολουθήστε τις προαναφερόμενες οδηγίες παραβλέποντας το 4ο βήμα.

Μπορείτε να δείτε την ώρα λήξης μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή ακολουθώντας την οδηγία Nº1. Αν θέλετε να τροποποιήσετε την ώρα λήξης, θα πρέπει να ακυρώσετε την λειτουργία αγγίζοντας ταυτόχρονα τα σύμβολα + και - και να την προγραμματίσετε εκ νέου ακολουθώντας τις προαναφερόμενες οδηγίες.

Προγραμματισμός της Διάρκειας και της Λήξης Μαγειρέματος

1 Αγγίξτε το σύμβολο MODE για παρατεταμένο χρονικό διάστημα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο. Στη συνέχεια, αγγίζοντας πάλι το σύμβολο MODE, θα εμφανιστεί η λέξη “dur” στην οθόνη του ρολογιού.

2 Επιλέξτε την διάρκεια μαγειρέματος αγγίζοντας τα σύμβολα + ή -.

3 Στη συνέχεια, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος , θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και το σύμβολο “AUTO”.

4 Αγγίξτε το σύμβολο MODE για παρατεταμένο χρονικό διάστημα έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο. Στη συνέχεια, αγγίξτε το σύμβολο MODE, έως ότου εμφανιστεί η λέξη “End” στην οθόνη του ρολογιού.

5 Επιλέξτε την ώρα λήξης μαγειρέματος αγγίζοντας τα σύμβολα + ή -.

6 Στη συνέχεια, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και το σύμβολο “AUTO”.

7 Επιλέξτε λειτουργία και θερμοκρασία μαγειρέματος.

8 Ο φούρνος θα βρίσκεται εκτός λειτουργίας, με το σύμβολο AUTO στην οθόνη του ρολογιού. Ο φούρνος σας έχει προγραμματιστεί.

9 Όταν φθάσει η ώρα έναρξης του μαγειρέματος, ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία και θα μαγειρέψει κατά τη διάρκεια του επιλεγμένου χρονικού διαστήματος. Στην οθόνη του ρολογιού θα δείτε φωτισμένα τα σύμβολα AUTO και .

10 Με την έλευση της προγραμματισμένης ώρας λήξης, ο φούρνος θα σβήσει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

11 Αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα. Ο φούρνος θα παραμείνει σβησμένος και το σύμβολο "AUTO" θα αναβοσβήνει.

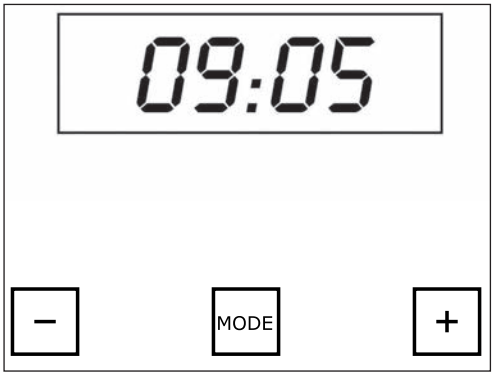
12 Αγγίξτε για παρατεταμένο χρονικό διάστημα το σύμβολο MODE έως ότου ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο, ως ένδειξη ότι η λειτουργία έληξε. Στη συνέχεια, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση ● για να σβήσετε το φούρνο.

Μπορείτε να δείτε τον προγραμματισμό του ρολογιού σας οποιαδήποτε στιγμή ακολουθώντας τις οδηγίες Nº 1 και 4.

Αν θέλετε να τροποποιήσετε τον προγραμματισμό, θα πρέπει να ακυρώσετε την λειτουργία αγγίζοντας ταυτόχρονα τα σύμβολα + και - και να την προγραμματίσετε εκ νέου ακολουθώντας τις προαναφερόμενες οδηγίες.

Προσοχή

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, θα διαγραφεί ο προγραμματισμός του ηλεκτρονικού σας ρολογιού και θα αναβοσβήνει στο ρολόι η ένδειξη 00:00. Θα πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα και να το προγραμματίσετε από την αρχή.



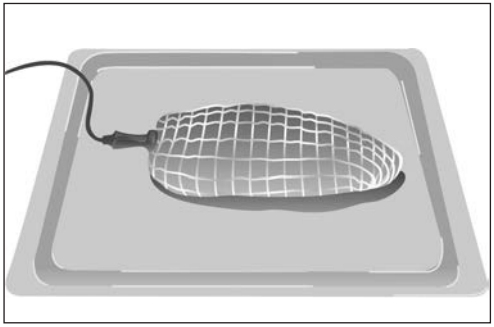
Μαγείρεμα με Θερμόμετρο Κρέατος

Το θερμόμετρο κρέατος μετρά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού. Όταν το θερμόμετρο μετρήσει την προεπιλεγμένη θερμοκρασία, ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

Το μαγείρεμα με το θερμόμετρο κρέατος εξασφαλίζει άριστα αποτελέσματα ανεξάρτητα από το είδος του κρέατος ή το βάρος του ψητού.

Τοποθέτηση θερμόμετρου κρέατος

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το αυθεντικό θερμόμετρο κρέατος που περιλαμβάνεται μέσα στο φούρνο.
- Τοποθετήστε το θερμόμετρο πριν αρχίσει το ψήσιμο.
- Καρφώστε τον αισθητήρα του θερμόμετρου σε μία από τις πλαϊνές πλευρές του κρέατος, με τέτοιο τρόπο ώστε η ακίδα του αισθητήρα να βρίσκεται στο κέντρο του κρέατος.
- Καρφώστε ολόκληρο το θερμόμετρο έως τη λαβή του.

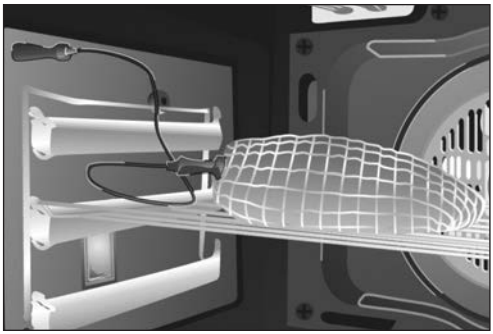


- Συνιστάται να γυρνάτε το ψητό στα μισά του μαγειρέματος, πρέπει επομένως να προσέξετε ώστε να μην σας δημιουργηθεί πρόβλημα με τη θέση τοποθέτησης του θερμόμετρου.
- Η ακίδα του θερμόμετρου δεν πρέπει να αγγίζει κόκκαλο ή λίπος. Πρέπει επίσης να προσέξετε ώστε η ακίδα να μην παραμείνει σε κάποιο κενό σημείο, όπως μπορεί να συμβεί στην περίπτωση των πουλερικών.

Χρήση του θερμόμετρου κρέατος

1 Βάλτε στο φούρνο το ψητό στο οποίο έχετε ήδη τοποθετήσει το θερμόμετρο.

2 Συνδέστε το βύσμα του θερμόμετρου στην υποδοχή που βρίσκεται στην πάνω αριστερή πλευρά του φούρνου.



3 Αφού συνδεθεί το θερμόμετρο κρέατος στο φούρνο, στο αριστερό μέρος της οθόνης του ρολογιού θα δείτε τη θερμοκρασία που μετράει το θερμόμετρο, ενώ στο δεξί θα δείτε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία για το θερμόμετρο (80 °C).

Σημαντικό

Εάν οι θερμοκρασίες που μετράει το θερμόμετρο κρέατος είναι πολύ χαμηλές, αν δηλαδή τα προϊόντα είναι πολύ κρύα, η οθόνη του ρολογιού θα εμφανίζει 30 °C. Αν, αντίθετα, το θερμόμετρο μετράει πολύ υψηλές θερμοκρασίες η οθόνη θα εμφανίζει 99 °C.

Εάν δεν συνδέσετε το θερμόμετρο σωστά, το ρολόι θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα ως ένδειξη ότι δεν έχει συνδεθεί σωστά.

4 Με τα σύμβολα + ή -, μπορείτε να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία στην οποία επιθυμείτε να φθάσει το ψητό στο εσωτερικό του. Σας υπενθυμίζουμε ότι την πρώτη φορά που θα αγγίξετε οποιοδήποτε σύμβολο, θα πρέπει να το αγγίξετε για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Τις επόμενες φορές, θα μπορείτε να αγγίξετε τα σύμβολα γρήγορα και συνεχώς.

5 Επιλέξτε θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος.

6 Όταν το θερμόμετρο εντοπίσει στο εσωτερικό του ψητού την θερμοκρασία που είχατε επιλέξει, ο φούρνος θα σβήσει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

7 Αγγίξτε οποιοδήποτε σύμβολο για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

8 Τοποθετήστε τους διακόπτες χειρισμού του φούρνου στη θέση ● και αποσυνδέστε το θερμόμετρο κρέατος.

9 Το ψητό έχει μαγειρευτεί ακριβώς όπως το επιθυμείτε και είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

Προσοχή

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με το θερμόμετρο κρέατος, αν αγγίξετε το σύμβολο MODE για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, θα μπορείτε να έχετε πρόσβαση στις λειτουργίες προγραμματισμού του ρολογιού όπως το σύστημα ειδοποίησης. Στην οθόνη του ρολογιού θα εμφανίζονται πάντα οι θερμοκρασίες του θερμόμετρου, αλλά εάν δείτε ότι το σύμβολο 🔔 είναι αναμμένο, αυτό σημαίνει ότι το σύστημα ειδοποίησης είναι προγραμματισμένο.

Πίνακας ενδεικτικών θερμοκρασιών μαγειρέματος με θερμόμετρο κρέατος.

ΤΡΟΦΙΜΟ	Θερμοκρασία Θερμόμετρου	Παρατηρήσεις
Ροσμπίφ	35 - 40 °C	ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΨΗΜΕΝΟ
Ροσμπίφ	45 - 50 °C	ΜΕΤΡΙΑ ΨΗΜΕΝΟ
Ροσμπίφ	55 - 60 °C	ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ
Αρνίσιο μπούτι	65 - 70 °C	
Κότσι	80 - 85 °C	
Χοιρινό κόντρα φιλέτο	65 - 70 °C	
Χοιρινό μπούτι	80 - 85 °C	
Κοτόπουλο	75 - 80 °C	
Γαλοπούλα ψητή	80 - 85 °C	

SCHEDA / SPECIFICATIONS / FICHE / DATENBLATT /FICHA

Produttore	**Manufacturer**	**Fabricant**	**Hersteller**	**Fabricante**	**FOSTER**
Modello	**Model**	**Modèle**	**Modell**	**Modelo**	**KE 9F 60 MTL INOX**
Classe di efficienza energetica, su una scala da A (più efficiente) a G (meno efficiente).	Energy efficiency type follows a scale between A (most efficient) and G (least efficient).	Classe d'efficience énergétique, sur une échelle de A (le plus efficient) à G (le moins efficient).	Energieeffizienz-klasse auf einer Skala von A (geringer Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	**A**
Funzione di riscaldamento.	Heating function	Fonction de chauffage.	Beheizung.	Función de calentamiento.	
Riscaldamento standard.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	Calentamiento convencional.	←
Convezione forzata.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangs-konvektion	Convección forzada.	
Consumo di energia.	**Energy consumption.**	**Consommation d'énergie.**	**Energiever-brauch.**	**Consumo de energía.**	
Riscaldamento standard.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	Calentamiento convencional.	**0,79 Kwh**
Convezione forzata.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangs-konvektion.	Convección forzada.	**0,84 Kwh**
Volume netto (litri).	Net volume (litres).	Volume net (litres).	Nettovolumen (Liter).	Volumen neto (litros).	**59**
Tipo: Piccolo Medio Grande	Size: Small Medium Large	Type: Petit Moyen Grand	Typ: Klein Mittel Groß	Tipo: Pequeño Medio Grande	←
Tempo di cottura con carico normale.	Cooking time with normal load.	Temps de cuisson à charge normale.	Garzeit bei Standard-beladung.	Tiempo de cocción con carga normal.	
Riscaldamento standard.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	Calentamiento convencional.	**42 min.**
Convezione forzata.	Forced convection.	Convection forcée.	Zwangs-konvektion.	Convección forzada.	**42 min.**
Superficie di cottura.	Cooking surface.	Surface de cuisson.	Backfläche.	Superficie de cocción.	**1300 cm^2**
Rumore (dB (A) re 1 pW).	Noise (dB (A) re 1 pW).	Niveau sonore (dB (A) re1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	Ruido (dB (A) re 1 pW).	

Desideriamo anche noi dare il nostro contributo all'ambiente; per questo la carta che utilizziamo è riciclata.
Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
Notre participation à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir verwenden wiederverwertetes Papier.
Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
Cod.: 3172578-000

ДАННЫЕ / GEGEVENS / FICHA / ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Производитель	**Fabrikant**	**Fabricante**	**Κατασκευαστής**	**FOSTER**
Модель	**Model**	**Modelo**	**Μοντέλο**	**KE 9F 60 MTL INOX**
Класс энергетической эффективности, по шкале от A (наиболее эффективный) до G (наименее эффективный).	Klasse van energie-efficiëntie, op een schaal van A (meest efficiënt) tot G (minst efficiënt).	Classe de eficiência energética, numa escala que vai de A (mais eficiente) a G (menos eficiente).	Η Ενεργειακή Κλάση κυμαίνεται στην κλίμακα μεταξύ A (πιο αποδοτικό) και G (λιγότερο αποδοτικό).	**A**
Функция нагрева.	Verwarmings-functie.	Função de aquecimento.	Λειτουργία θέρμανσης.	
Обычный нагрев.	Conventionele verwarming.	Aquecimento convencional.	Συμβατικός.	←
Форсированная конвекция.	Geforceerde convectie.	Convecção forçada.	Με θερμό αέρα.	
Расход электроэнергии.	**Energieverbruik.**	**Consumo de energia.**	**Κατανάλωση ενέργειας.**	
Обычный нагрев.	Conventionele verwarming.	Aquecimento convencional.	Συμβατικός.	**0,79 Kwh**
Форсированная конвекция.	Geforceerde convectie.	Convecção forçada.	Με θερμό αέρα.	**0,84 Kwh**
Объем нетто (литры).	Nettovolume (liter).	Volume líquido (litros).	Ωφέλιμη χωρητικότητα (λίτρα).	**59**
Тип: Маленький Средний Большой	Type: Klein Middelgroot Groot	Tipo: Pequeno Médio Grande	Είδος: Μικρός Μεσαίος Μεγάλος	←
Время приготовления при нормальной загрузке.	Baktijd bij normale belasting.	Tempo de cocção com carga normal.	Χρόνος μαγειρέματος με κανονικό φορτίο.	
Обычный нагрев.	Conventionele verwarming.	Aquecimento convencional.	Συμβατικός.	**42 min.**
Форсированная конвекция.	Geforceerde convectie.	Convecção forçada.	Με θερμό αέρα.	**42 min.**
Поверхность готовки.	Bakoppervlak.	Superfície de cocção.	Επιφάνεια μαγειρέματος.	**1300 cm²**
Шум (dB (A) re 1 pW).	Geluid (db (A) re 1 pW).	Ruído (dB (A) re 1 pW).	Θόρυβος (dB (A) re 1 pW).	

Наш вклад в защиту окружающей среды: мы используем переработанную бумагу.
Onze bijdrage aan de bescherming van het milieu: wij gebruiken kringloppapier.
O nosso contributo para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.
Η συμβολή μας στην προστασία του περιβάλλοντος: χρησιμοποιούμε ανακυκλωμένο χαρτί.
Cod.: 3172578-000